Kochbuch für die jüdische Küche

herausgegeben vom Jüdischen Frauenbund ; bearbeitet vom Israelitischen Frauenverein Düsseldorf, der Jüdischen Haushaltungsschule Frankfurt am Main und der Jüdischen Kochschule Berlin.

Düsseldorf, 1926.

J
F B

KOCHBUCH
FÜR DIE JÜDISCHE KÜCHE

Herausgegeben vom
JÜDISCHEN FRAUENBUND

Bearbeitet vom
Israelitischen Frauenverein Düsseldorf
der Jüdischen Haushaltungsschule
Frankfurt am Main
und der Jüdischen Kochschule Berlin

DÜSSELDORF
1926

DRUCK:
JONAS & MÜNSTER, DRUCKEREI UND VERLAG, G. M. B. H.
DÜSSELDORF

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Die Tätigkeit der Frau im Haushalt findet in unserer Zeit eine ganz neue Anerkennung; sie wird erst jetzt gewertet als ein voller Beruf, der jeder andern Berufstätigkeit gleichwertig ist und der seine große Bedeutung hat, nicht allein für den kleinen Kreis der uns anvertrauten Familie, sondern für die Volkswirtschaft wie für die gesamte Kultur. Die geistig geschulte, an systematisches Arbeiten und klares Denken gewöhnte Frau hat in ihr ursprünglichstes und eigenstes Gebiet, die Haushaltführung, einen neuen Geist gebracht. Wissenschaftlichkeit und systematisches Arbeiten, straffe Organisation sind die Merkmale unserer neuen Arbeitsweise auch im Hause, und wir versuchen, mit dem geringsten Aufwand an Zeit, an Material und Geld das Bestmöglichste zu erreichen.

Am deutlichsten tritt der Wandel der Hausfrauenarbeit beim Kochen in die Erscheinung. Die jüngsten Jahre haben uns eine Fülle von neuen Kochbüchern gebracht. Sie wollen uns helfen, durch rationelles Arbeiten Zeit zu sparen, unter Ausnutzung der neuesten Ergebnisse der Ernährungsphysiologie den Küchenzettel vernünftig zu gestalten und auch bei bescheideneren Mitteln als früher gut zu kochen, d. h. für die berechtigten Freuden eines gut geführten Tisches mit Liebe zu sorgen. Ein modernes Kochbuch für die jüdische Küche hat noch eine weitere Aufgabe, hat die Voraussetzungen und Forderungen der neuen Zeit in Einklang zu bringen mit der treuen Erfüllung religiöser Pflichten. Die aus der Erfüllung dieser Pflichten entstandenen, durch Jahrhunderte zur Tradition gewordenen jüdischen Nationalgerichte, sind ein wertvolles Gut jüdischer Volkskultur; wir wollen es nicht verlieren. In ihren harmlosen Freuden sind unerschöpfliche Werte des Gemütes beschlossen, in ihnen lebt ein Stück der einheitlichen jüdischen Kultur fort, und sie lassen sich wohl einfügen auch in den Geist unserer Zeit.

Die jüdische Küche gilt als besonders gut; sie ist es aber nicht geworden durch Reichtum und Ueppigkeit der vorhandenen Mittel, sie wurde gut durch die Erziehung zur Mäßigkeit, denn sie entstand durch die Beschränkung auf die wenigen uns erlaubten Nahrungsmittel (Verbot der unreinen Tiere), aus der Beschränkung der Verwendungs-

möglichkeiten (Trennung der Fleisch- und Milchspeisen), durch Beschränkung der Arbeitszeit (Heiligung des Sabbats).

Unbeschränkt und unbegrenzt aber läßt das Religionsgesetz den Genuß der Vegetabilien zu. Gemüse und Obst, die Lieblinge der neuen Ernährungswissenschaft, stehen in ihrer ganzen Fülle uns zur Verfügung; und nichts hindert die jüdische Frau, sich nach den neuesten Ergebnissen der Wissenschaft zu richten.

Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit waren die besonderen Ingredienzien der jüdischen Küche, und Sorgfalt und etwas Liebe muß auch allen Rezepten dieses Buches noch hinzugefügt werden, dann erst dürfen wir hoffen, daß unser Buch der jüdischen Frauenwelt ein wertvoller Berater und unentbehrlicher Freund werden wird, und ein neues Band, das sie mit dem Jüdischen Frauenbund immer enger verknüpft.

Die Speisegesetze

Das Religionsgesetz hat nicht nur das religiöse, das soziale Leben gestaltet, sondern hat auch die häusliche Kultur in allen ihren Erscheinungen und auf allen Gebieten bestimmt und geformt. Daher sind auch in der jüdischen Küche Ideen, Forderungen und Gebote der jüdischen Religion, der Bibel, des Talmud, des Schulchan Aruch Wirklichkeit geworden. Der innige Zusammenhang von Körper und Geist, den wir instinktiv fühlen, und den die fortschreitende Forschung immer klarer erkennt, rechtfertigt diese Unterwerfung der Ernährung unter die Forderungen der Religion. Denn Ernährung und seelisches Leben stehen in Wechselbeziehung, und ein reines Leben der Seele bedingt eine reine Nahrung. „Unterscheidet zwischen reinem und unreinem Vieh und zwischen unreinem und reinem Geflügel und verunreinigt nicht Eure Seelen durch Tier oder Vogel oder Reptil, die ich für Euch ausgesondert habe, um sie für unrein zu erklären", sagt die Thora zur Begründung der Speisegesetze (III. B. M. 20, 25). „Der Körper des verzehrten Tieres wird wieder Fleisch im Körper des verzehrenden Menschen", bemerkt der mittelalterliche Bibelerklärer Abraham ibn Esra (zu III. B. M. 11, 43), um den biblischen Gedanken zu begründen, daß unreine Nahrung die Seele unrein macht. „Der Mensch ist, was er ißt", so hat vor hundert Jahren Ludwig Feuerbach seine Lehre formuliert. Wenn er Recht hat, dann ist also das Essen des Menschen ein Mittel, um sein Sein und sein Wesen zu beeinflussen. Die materialistische Betrachtung der Dinge führt also zu dem gleichen Ziel, wie der große religiöse Gedanke, mit dem die Thora die Terephagesetze und damit die Speisegesetze überhaupt begründet: „Männer der Heiligung sollt Ihr mir sein, und Fleisch, das auf dem Felde zerrissen gefunden wurde, dürft Ihr nicht essen." (II. B. M. 22,30.)

An der Spitze der Speisegesetze steht die Scheidung der Tiere in erlaubte und verbotene, in reine und unreine. Die Thora gestattet im elften Kapitel des dritten Buches Mose alle Vierfüßler, die gespaltene Klauen haben und wiederkäuend sind. Dagegen sind alle Tiere verboten, die, wie das Schwein nur eine, oder, wie das Pferd, keine dieser Eigenschaften besitzen. Im Wesentlichen ist damit alles erlaubt, was zur Gattung des Rindes, des Schafes, der Ziege gehört, und Hirsch und Reh sind von der Thora ausdrücklich eingeschlossen. Für die Vögel fehlt eine entsprechende Angabe von Merkmalen. Hier werden an der gleichen Stelle der Thora nur diejenigen aufgezählt,

die verbotenen sind. Zum großen Teile wissen wir heute nicht mehr, was die dort angeführten Vogelnamen bedeuten. Infolgedessen sind nach der Ueberlieferung alle Vögel verboten mit Ausnahme derer, von denen, ebenfalls durch Ueberlieferung, genau bekannt ist, daß sie gestattet sind. Erlaubt sind demnach alle, die zur Gattung der Hühner, Tauben und Gänse gehören. Unbedingt verboten sind alle Raubvögel. Von Fischen ist Alles erlaubt, was Flossen und Schuppen hat, Alles verboten, dem diese beiden Merkmale fehlen. Verboten ist infolgedessen vor allem der Aal, von anderen Tieren aus dem Wasser die Auster, von Fischprodukten der Kaviar. „Alles, was auf der Erde sich regt", also alle Reptilien, sind verboten, und deshalb kommt für die jüdische Küche weder der Froschschenkel, noch die Schnecke in Betracht. Was der Grund für diese Scheidung der Tiere in erlaubte und verbotene war, wissen wir im Einzelnen nicht, und die mannigfachen Versuche, einen solchen zu finden, haben zu keinem anerkannten Erfolg geführt. Maimonides, der in seinem Moreh Nebuchim die biblischen Gesetze rational zu begründen strebte, war der Meinung (III, 48), alle verbotenen Speisen seien gesundheitsschädlich, und das Schwein im Speziellen sei verboten, weil es im Schmutz wühle und ekelhafte Nahrung genieße. Indessen ist es hier so wenig wie anderwärts für die Verbindlichkeit eines Gesetzes entscheidend, ob wir seinen Grund kennen, es ist verbindlich durch seine bloße Existenz. Und die Speisegesetze gehören zur Gruppe der „Chukkim", d. h. jener religiösen Gesetze, deren Grund uns unbekannt ist.

Ein Bestandteil des tierischen Körpers ist uns unter allen Umständen, auch bei den sonst erlaubten Tieren, verboten, das Blut. „Nur sei stark, daß Du kein Blut genießest, denn das Blut ist das Leben, und Du darfst nicht das Leben mit dem Fleische genießen", mahnt die Thora (V. B. M. 12, 23). Diese Vorschrift hat wichtige Konsequenzen gehabt. Vor allem führte sie zu einer besonderen Art des Schlachtens, zum „Schächten". Das Tier wird durch Durchschneidung der großen Halsgefäße getötet. Dadurch ist die Gewähr geleistet, daß schon bei der Schlachtung der größte Teil des Blutes aus dem Körper entweicht. Im Dienste des gleichen Zieles steht dann die Vorschrift des Wässerns und des Salzens. Diesen Einzelvorschriften haben wir es zu danken, daß Fleisch, das nach dem Religionsgesetz behandelt ist, länger frisch bleibt und der Zersetzung weniger ausgesetzt ist, als anderes. Andere Konsequenzen dieser Bestimmungen aber gehen weit über den Bereich der Küche hinaus. Die unbedingte Forderung, daß nur das Fleisch von geschächteten Tieren genossen werden darf, hat z. B. zur Folge gehabt, daß die Jagd unter den Juden keinen Eingang gefunden hat.

Auch die erlaubten und nach der Vorschrift geschächteten Tiere dürfen nur genossen werden, wenn sich bei der genauen und bis ins Einzelne gehenden Untersuchung (Bedikah) zeigt, daß sie nicht „terepha" sind. „Terepha" im strengsten Sinne des Wortes heißt „zerrissen". Diese Bedeutung hat es in jener Bibelstelle, auf der die ganze Lehre von koscher und terepha beruht, in II. B. M. 22, v. 30. „Männer der Heiligung sollt Ihr mir sein, und Fleisch, das auf dem Felde zerrissen gefunden wurde, dürft Ihr nicht essen, dem Hunde sollt Ihr es vorwerfen." Hier wird also der Genuß eines Tieres verboten, das von Raubtieren zerrissen worden ist. Die Entwicklung ist aber bei diesen Fällen, die für uns heute kaum praktische Bedeutung haben würden, nicht stehen geblieben, sondern hat den Begriff „terepha" über sein ursprüngliches Anwendungsgebiet weit ausgedehnt. Die Mischnah prägt (Chullin III, 1) das Wort: „Jedes Tier, das erfahrungsgemäß nicht leben kann, ist therepha". Jetzt handelt es sich also nicht mehr um ein äußerlich verletztes, sondern um ein innerlich krankes Tier. Für die Prüfung, ob ein Tier lebensfähig ist oder nicht, hat der Talmud eingehende Vorschriften gegeben, die dann im Schulchan Aruch übersichtlich zusammengestellt sind. Die Krankheiten aller tierischen Organe vom Schädel bis zu den Füßen, innerliche Mängel, wie auch die Folgen von Verletzungen, etwa durch einen Nagel, der in den Darm oder in den Magen eingedrungen ist, werden beschrieben, und es wird eine Entscheidung darüber getroffen, ob in dem gegebenen Falle ein Tier noch zum Genuß gestattet ist oder nicht. Diese Vorschriften über die Bedikah bilden das erste und früheste System der Fleischbeschau und haben seit Tausenden von Jahren segensreich gewirkt, noch ehe die europäischen Völker an eine Fürsorge für gesunde Nahrung dachten. Trotzdem ist die ursprüngliche Tendenz dieser Gebote keineswegs hygienisch gewesen. „Männer der Heiligung sollt Ihr mir sein", das ist die biblische Begründung. Alles Kranke, Schwache und Unreine soll vom Menschen ferngehalten werden, damit sein Lebensgefühl rein und gesund bleibe. Der Sinn dieser Gebote ist ethisch und religiös, aber der wunderbare Einklang zwischen der göttlichen und der natürlichen Ordnung zeigt sich darin, daß der Gehorsam gegen das religiöse Gebot zugleich der Gesundheit des Leibes dient.

Die jüdische Küche ist noch durch eine weitere Institution gekennzeichnet, die ihr ihre Eigenart gibt, durch die Unterscheidung von fleischig und milchig. Ihre Grundlage ist biblisch. „Du darfst das Böcklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen", sagt die Thorah dreimal, zum ersten Male in II. B. M. 23, 19. Der erste Grund für diese Bestimmung ist wohl eine Empfindung der einfachen Menschlichkeit. Es ist grausam, das junge Tier in der Milch der Mutter zu kochen. Der zweite Grund mag die Scheu vor der naturwidrigen Perversion sein, die die Milch, die von der Natur für die Aufzucht des jungen Tieres bestimmt ist, dazu mißbraucht, dem Menschen einen zart schmek-

kenden Braten zu verschaffen. Wie bei dem Terephagesetz hat aber auch hier die Tradition den Bereich des Gebotes weit über seinen ursprünglichen Sinn ausgedehnt. Sie gilt nach dem Talmud nicht nur für das Böcklein, sondern für jeden Vierfüßler und jeden Vogel, sie gilt ferner nicht nur für das Böcklein und seine Mutter, sondern es ist unter allen Umständen verboten, irgendwelches Fleisch in irgendwelcher Milch zu kochen. Dagegen gilt sie nicht für Fische. Der Fisch darf in jeder Weise mit Butter zubereitet werden. Die Tradition hat sich auch nicht mit dem Verbote des Kochens begnügt. Jede Zubereitung von Fleisch mit Milch ist verboten, kein Gerät, das für fleischige Nahrung bestimmt ist, darf mit Milch in Berührung kommen, der jüdische Haushalt hat deshalb doppeltes Geschirr. Endlich dürfen Fleisch und Milch nicht bei derselben Mahlzeit, wenn auch getrennt, genossen werden. Wer Milch genossen hat, muß vielmehr nach der bei uns herrschenden Uebung eine halbe Stunde warten, bis er Fleisch, und wer Fleisch genossen hat, viel länger, nach dem Schulchan Aruch sechs Stunden warten, bis er Milch genießen darf.

Die Speisegesetze, die hier in großen Umrissen und unter Verzicht auf jegliches Detail dargestellt wurden, sind seit den ältesten Zeiten im Judentum beobachtet worden. Für die nichtjüdische Welt waren sie von jeher auffallend, oft auch anstößig, und seit einigen Menschenaltern werden sie auch von manchen Juden bekämpft und von vielen Juden mindestens nicht beachtet. Ihretwegen hat man die jüdische Religion als „Küchenreligion" stigmatisiert. Den echten Juden kann das nicht beirren. Wenn wirklich Leib und Seele in innigem Zusammenhang miteinander stehen, und wenn es möglich ist, durch die Speise den Leib und damit die Seele zu beeinflussen, dann kann auch die Speise Gegenstand des Religionsgesetzes sein. Je ernster wir die Frage nehmen, die Hermann Cohen einmal in seiner Ethik des reinen Willens aufwirft, was den eigentlich die Speise des Menschen von dem Fraße des Tieres unterscheide, da doch der Stoff in beiden Fällen derselbe ist, desto dankbarer müssen wir für die heilige Energie sein, mit der unsere Religion in den Speisegesetzen Speise und Trank geregelt hat.

Die Durchführung des Religionsgesetzes in Küche und Haushalt

Das Koschermachen des Fleisches hat den Zweck der Blutentziehung, da der Genuß des Blutes von Säugetieren und Vögeln streng verboten ist; wir setzen voraus, daß das Fleisch und Geflügel, das in die Hände der Hausfrau gelangt, in religionsgesetzlicher Hinsicht einwandfrei ist und besprechen daher nur die Vorschriften, deren Betätigung der Hausfrau obliegt. Wir möchten dringend warnen, eine Vorschrift, wie das Porschen, das nur von besonders vorgebildeten Männern sachgemäß ausgeführt werden kann, selbst zu tun; auch nicht bei Hirn, Milz oder Fett.

Das Koschermachen ist eines der wichtigsten Gebote und zerfällt in drei Abteilungen: Einwässern, Salzen, Begießen. Man legt das Fleisch in ein nur dafür bestimmtes Gefäß, füllt es mit Wasser bis das Fleisch bedeckt ist, und läßt es 1/2 Stunde stehen. Leichte Stücke, wie Lunge, die obenauf schwimmen, werden einmal gewendet. Dann legt man das Fleisch in einen flachen Korb oder Holzkasten mit Löchern, läßt es ablaufen, gießt das Wasser aus und bestreut dann das Fleisch von allen Seiten gut mit Salz, das nicht zu grob und nicht zu fein sein darf, Das Gefäß, in dem das Fleisch vor dem Salzen eingeweicht wird, darf nicht für andere Zwecke verwendet werden: Geflügel oder Fleischstücke mit Höhlungen legt man mit der offenen Seite nach unten, damit das Blut abläuft. Alles Fleisch muß, nachdem es eine Stunde im Salz gelegen hat, Stück für Stück 2 mal mit frischem Wasser abgegossen werden. In besonders dringenden Fällen, wenn z. B. das Fleisch für einen Kranken bereitet werden muß oder kurz vor Sabbateingang, genügt es, wenn das Fleisch 1/4 Stunde lang im Wasser liegt, dann gründlich abgewaschen wird und nachher noch 24 Minuten im Salz liegt.

Leber muß besonders koscher gemacht werden, da sie größere Mengen Blut enthält, die nicht durch Salzen allein entfernt werden können. Die Leber wird eingewässert oder nur gut abgewaschen und mit etwas Salz bestreut auf einen dazu bestimmten Rost gelegt und „auf offenem Feuer" gebraten. Man sticht in die Leber mit einem spitzen Holzstückchen, damit das Blut besser abfließt. Unzulässig ist es, dieselbe auf Papier oder Kohlblatt auf die heiße Herdplatte zu legen; nach dem Braten muß die Leber wie Fleisch begossen werden.

Fleisch, das 3 mal 24 Stunden nach dem Schlachten noch nicht koscher gemacht ist, wird OWER und darf nicht gebraucht

werden, wenn es aber innerhalb der drei Tage mit Wasser begossen ist und vor Ablauf von weiteren drei Tagen koscher gemacht ist, darf es gebraucht werden. Wenn das Fleisch gefroren ist, muß mit dem Koschermachen gewartet werden, bis es aufgetaut ist.

Geflügel wird erst über schwachem Feuer, Papier oder Sägespänen gesengt; dann wird der Kopf an der Schächtstelle abgeschnitten, bei Hühnern und Tauben wird der Kopf weggeworfen. Das Tier wird auf dem Rücken liegend ausgenommen; durch einen Querschnitt öffnet man die Bauchhöhle unterhalb der Brust und entnimmt ihr alle Eingeweide, Magen, Leber, Galle, Herz und Lunge. Die Galle muß man sehr sorgfältig von der Leber abtrennen, damit sie nicht zerreißt und die Leber bitter macht. Bei Hühnern dürfen Eier, die sich vorfinden, ob mit oder ohne Schale, gebraucht werden, müssen aber mit koscher gemacht werden, die Leber wird wie üblich behandelt. Der Magen wird aufgeschnitten, und sein Inhalt mit der daran befindlichen harten Haut entfernt; dann wird der Magen untersucht, ob kein Nagel oder sonstiger Fremdstoff die Magenwand durchbohrt hat, in welchem Falle eine Anfrage bei einem Rabbiner nötig ist. Das Herz wird der Länge nach geöffnet und die Spitze abgeschnitten; die Lunge wird bei Hühnern und Gänsen meistens nicht gebraucht. Das Fett der Därme darf abgemacht und wie die anderen Teile koscher gemacht werden. Man legt das Geflügel auf den Rücken und schlitzt mit einem spitzen Messer den Hals vom Kopf bis zur Brust, daß die Halsader freiliegt; man wickelt sie, während man mit einer Hand den Hals hält, vorsichtig um den Finger und zieht sie soweit heraus, bis man ihr Ende, das sich in zwei blutige Ädern teilt, fassen kann. Ist die Halsader entfernt, so macht man am Hals einige Querschnitte. Speiseröhre und Luftröhre (Gurgel) werden meist vom Halse aus entfernt; die Halshaut wird bei Gänsen und Enten abgezogen und gebraucht. Am Gänsekopf müssen die treifenen Beinchen, die Knochen des Unterkiefers, das Hirn mit seiner Haut, die vordere Hälfte des Schnabels entfernt werden, die Nägel an den Füßen werden abgeschnitten.

Bei Stopfgänsen muß die Speiseröhre besonders geprüft werden; ist sie verletzt, so muß ein Rabbiner befragt werden.

Es ist zu empfehlen, das Aufmachen des Geflügels durch Zusehen zu erlernen. Das Koschermachen des Geflügels geschieht genau wie beim Fleisch. Wenn an den Gefäßen oder Gliedern des Geflügels eine Verletzung oder krankhafte Erscheinung wahrgenommen wird, z. B. an den Därmen, dem Magen, dem Herzen, der Galle, an den Flügeln, den Rippen- und Schenkelknochen, an dem die Sehnen bedeckenden Fleisch, wenn die Galle nicht gesehen wird und dergl. mehr, muß ein Rabbiner darüber befragt werden.

Ein Ei, das einen Blutstropfen enthält, ist treife, es darf, auch wenn gekocht, nicht gegessen werden, es ist deshalb ratsam, jedes Ei für sich in ein Glas aufzuschlagen.

Das Zusammenkochen von Fisch und Fleisch in einem Gericht ist verboten, z. B. dürfen zu Fleisch und Fleischsalaten keine Heringe und sonstigen Fischsorten verwendet werden.

DAS BESEHEN

Alle grünen Gemüse und Salate müssen sorgfältig nachgesehen werden, ob keine Würmer, Raupen oder deren Eier daran haften. Obst, besonders Steinobst, auch getrocknetes, muß geöffnet und wurmiges fortgeworfen werden. Hülsenfrüchte, Reis, Grieß, Graupen, Haferflocken müssen auf einem warmen Deckel besehen werden, ob sie keine Milben enthalten, was im Sommer vorkommen kann. Auch Korinthen, Rosinen und Dörrobst sind auf Milben zu untersuchen.

DAS WÄRMEN AM SCHABBOS

Alle Speisen und warmen Getränke für Schabbos müssen am Freitag vor Schabbosanfang fertig zubereitet sein, in das zum Wärmen bestimmte Gefäß gefüllt, in den Schabbosofen gestellt werden. Als solcher kann dienen: eine Grude oder Gasofen, Kochkiste, Thermoflasche oder Wunderflasche „Silberglanz“. Die Flamme des Ofens muß bedeckt sein, und es darf an ihr nichts größer oder kleiner gestellt werden.

DAS CHALLOHNEHMEN

Die Hausfrau ist verpflichtet, von einem Wasserteig von mindestens $2^1/_2$ Pfund Mehl, Challoh zu nehmen. Von der fertig gekneteten Masse wird vor dem Backen ein Stückchen in der Größe eines halben Eies abgenommen und verbrannt und dabei die hierfür bestimmte Brochoh gesprochen. Bei einem Kuchenteig, der mit Milch geknetet wird, kann auch Challoh genommen werden, jedoch ohne Brochoh. Da Brot meist fertig gekauft wird, hat die Hausfrau in der Regel nur bei den Schabbosbroten Gelegenheit, die Challohpflicht zu erfüllen. In Abwesenheit der Hausfrau kann Challoh auch von anderen Familienmitgliedern abgesondert werden. Hat man vergessen, Challoh zu nehmen, so darf man das Schabbosbrot doch essen, muß aber nach Schabbos ein größeres Stück verbrennen.

ERUW TAWSCHILIEN

Man darf an Jomtow nur die für den einen Tag bestimmten Speisen kochen; fällt aber Jomtow auf Donnerstag und Freitag oder Freitag und Schabbos und ist man dadurch gezwungen, am Jomtow für Schabbos zu kochen, so muß der Hausherr vor Beginn des Jomtow Eruw Tawschilien machen. Die Haus-

frau reicht ihm dazu ein Stück zubereitetes Fleisch oder Fisch mit einem kleinen Brot oder Mazzoh; der Hausherr spricht die vorgeschriebene Brochoh. Das Fleisch mit dem Brot oder der Mazzoh muß zurückgestellt werden, und man darf es nicht vor Schabbos zu Minchoh essen.

TAUWELN

Alle Eßgeräte aus Porzellan, Glas, Steingut, Emaille, Aluminium, Silber, sowie Messer und Gabeln, auch Holzgeräte müssen vor dem Gebrauch in fließendes Wasser getaucht werden; dabei spricht man den hierfür bestimmten Segensspruch. Holzgeschirr und von innen glasierte Tongefäße, sowie irdenes Geschirr wird ohne Brochoh getauwelt. Schon vorher müssen alle Gefäße sauber sein und beim Tauweln vom Wasser ganz bedeckt werden.

VORBEREITUNG FÜR PESSACH

GLÜHEN UND KASCHERN

Geräte, die durch einen Zufall treife geworden sind, können unter bestimmten Voraussetzungen wieder gebrauchsfähig gemacht werden. Ebenso können bestimmte Geräte und Geschirre, die im täglichen Gebrauch sind, zum Gebrauch am Pessach hergerichtet werden; man unterzieht sie einer gründlichen Reinigung durch Glühen oder Kaschern.

Alle eisernen Pfannen, Backbleche, eiserne Tiegel, Spieße und Röste können geglüht werden. Kohlenherde, Gasherde und Gruden müssen zuerst geglüht werden und dann 12 Stunden unbenutzt bleiben; dann wird der Kohlenherd so stark geheizt, daß die Herdplatte mit allen Ringen glühend rot wird, dann legt man auf die Herdplatte und in die Bratöfen noch glühende Holzkohle oder glühenden Sand. Beim Gasherd müssen alle Flammen so groß wie irgend möglich brennen, dann legt man ebenfalls auf die Herdplatte und in die Bratöfen glühende Holzkohle. Nach dem Glühen, wenn die Herdringe und die Gegenstände wieder abgekühlt sind, werden sie noch mit kaltem Wasser begossen.

Es ist empfehlenswert, sich bei Neueinrichtungen eine besondere Herdplatte und für den Bratofen einen Einschieber für Pessach zu besorgen, auch die Bratöfen im Gasherd und der Grude können am Pessach mit besonderem Einschieber versehen, benutzt werden. Das Wasserschiff im Herd muß gekaschert werden; dies ist aber nur erlaubt, wenn es aus Kupfer und Zinn oder Reinnickel hergestellt ist und keine gelöteten Stellen aufweist. Ein Wasserschiff, das nicht gekaschert werden darf, z. B. aus Emaille, soll, um Irrtum zu vermeiden, zugebunden werden. Unter Kaschern versteht man das dreimalige Eintauchen eines zuvor peinlichst gereinigten Gerätes in stark kochendes Wasser. Das

Kaschern auf Pessach muß vor dem Chomezverbot erledigt sein; es ist unmöglich einer unerfahrenen jungen Hausfrau alle einzelnen Vorschriften des Kascherns und Glühens in Kürze zu erklären; wer es zu Hause nicht gelernt hat, ist verpflichtet, es bei einer erfahrenen, gewissenhaften Hausfrau zu erlernen. Man darf nicht kaschern: gelötete und zusammengesetzte Gegenstände, wie Mühlen und Messer, ferner nicht Gefäße aus Porzellan, Steingut, Holzgefäße, irdenes Geschirr, Emaillegeschirr. Gekaschert werden dürfen Gegenstände aus reinem Metall, wie Aluminium, Messing, Reinnickel, oder Kupfer und Silber. Holztische und Bretter begießt man, nachdem sie gründlich gereinigt sind, mit kochendem Wasser, in das man eine glühende Kohle wirft, sodaß das Wasser sich kochend heiß über Tische und Bretter ergießt.

Glasgefäße müssen auf Pessach „gestellt" werden: Man läßt Gläser und Teller 24 Stunden unbenutzt, füllt sie dann mit kaltem Wasser, das drei Tage hintereinander täglich erneuert wird. Flaschen und Gläser, die für Bier oder Schnaps gebraucht werden, sind für den Gebrauch am Pessach auszuschließen.

WIE DIE SEDERSCHÜSSEL ZU ORDNEN IST

Auf eine flache Platte legt man die drei vorgeschriebenen Mazzoth, bedeckt jede einzelne mit einem Deckchen und das Ganze mit einer größeren Decke; auf eine 2. Platte ordnet man in möglichst schönen Gefäßen die folgenden Dinge: zunächst einen Strauß Petersilie, links davon ein Gefäß mit Salzwasser, dann eine Stange Meerrettich mit grüner Krone, ferner Lattich (jungen Pflücksalat) und Charauses, sowie ein in der Schale im Backofen gebratenes Ei und einen schönen ebenso gebratenen Knochen. Charauses wird hergestellt aus geriebenen Aepfeln, etwas Zucker, Zimt, etwas Rotwein, feingeschnittenen Mandeln und Rosinen.

Es gibt besondere Sederschüsseln, die praktisch eingerichtet sind und sehr hübsch aussehen.

LICHTANZÜNDEN AM SCHABBOS UND JOMTOF

Die Krönung aller religiösen Pflichten der Frau ist das Anzünden der Schabboslichter. Vor Beginn des Schabbos oder Jomtof, nachdem alle Vorbereitungen rechtzeitig beendet sind, entzündet die Hausfrau zwei Kerzen oder die acht Flammen der Schabboslampe. Sie breitet die Hände aus zwischen den Augen und den Lichtern und spricht den bestimmten Segensspruch.

Mit den Schabboslichtern zieht heiliger Friede in das jüdische Haus, und die Frau als Hüterin des Sabbat tritt ein in den ewigen Bund Gottes mit Israel.

Die Einrichtung der Küche

Eine zweckmäßig eingerichtete Küche ist die Grundlage jeder hauswirtschaftlichen Tätigkeit. Sie erleichtert der Hausfrau die Arbeit, spart Zeit und erhöht somit Widerstandskraft und Arbeitsfreudigkeit der Frau.

In den letzten Jahren hat eine starke Bewegung zur Vereinfachung des Haushaltens eingesetzt, die Hand in Hand mit Reformbestrebungen im Wohnungsbau geht. Das Idealbild der Zukunft ist die Küche mit eingebauten Schränken, mit elektrischer Kochplatte, mit elektrisch betriebenen Kochmaschinen, mit mechanischen Spülvorrichtungen und einem Arbeitstisch. Solch eine Küche würde ein Minimum an Aufräumungsarbeit erfordern und würde gleichzeitig eine hygienisch einwandfreie Aufbewahrung aller Nahrungsmitteln sichern. Doch müssen wir mit den gegebenen Verhältnissen rechnen. Auch bei den heute vorhandenen Küchen kann durch vernunftgemäße Anordnung der Möbel schon eine größere Zeitersparnis gewonnen werden. Vor allem wichtig ist, daß der Arbeitstisch seinen richtigen Platz erhält, daß er die richtige Höhe und Beleuchtung hat. Das Geschirr soll, wenn möglich, nur in Schränken untergebracht werden. — In einigen Gegenden Deutschlands ist der Herd fester Bestandteil der Wohnung, daher kommt es, daß ganz veraltete Systeme sich erhalten. Es lohnt auf alle Fälle, sich einen Herd anzuschaffen, der den Anforderungen der neuen Zeit genügt und dadurch wesentliche Ersparnis an Brennmaterialien und erhöhte Heizkraft bringt. (Wer sich genau über diese Fragen unterrichten will, findet Anregung in den Büchern von Dr. Erna Meyer „Der neue Haushalt" und Bruno Taut: „Die Frau als Schöpferin".) Für die jüdische Frau kommen nun noch besondere Fragen hinzu. Ein rituell geführter Haushalt braucht wesentlich mehr Geschirr als ein anderer. Die Speisegesetze verlangen eine strenge Trennung von Fleischspeisen und Milchspeisen (milchig und fleischig); dadurch ist alles Geschirr in doppelter Ausführung nötig. Dazu kommt noch ein drittes, das neutrale Geschirr, minnich oder parve genannt, das sowohl fleischig wie milchig gebraucht werden kann. Im Wesentlichen kommt es in Betracht zum Einmachen, zum Backen, zur Bereitung von süßen Speisen. Auch Kartoffel- und Fischkochtopf soll man möglichst minnich lassen. Alle Gläser und alles Glasgeschirr kann minnich gebraucht werden. Daher sind die neuen Glastöpfe und Schüsseln, die feuerfest sind, in denen man kochen und backen kann, zu empfehlen.

Die Unterbringung des verschiedenen Geschirres muß in getrennten Schränken geschehen. Auch sollen 2 Tische da sein. Bei beschränktem Raum kann man sich vom Tischler eine abnehmbare Tischplatte anfertigen lassen, die mit Wachstuch bespannt wird und für fleischig oder milchig auf den Tisch gelegt wird. In streng orthodoxen Haushaltungen ist es üblich, bei Zubereitung von Milchspeisen eine Blechplatte auf den Herd zu legen.

Um sich die Unterscheidung und Trennung des Geschirres zu erleichtern, kaufe man Töpfe in verschiedenen Formen und Farben und verschiedener Ausführung. Bestecke wähle man aus verschiedenem Material und in verschiedener Ausführung, ebenso das Porzellan. Auch bei Pfannen, Holzbrettern und Löffeln weiß die umsichtige Hausfrau solche einzukaufen, die besonders unterschiedene Merkmale aufweisen. Zum Koschermachen des Fleisches gebraucht man am besten eine kleine Emaillewanne und einen Korbdeckel.

Für Pessach ist besonderes Geschirr erforderlich, das im Laufe des Jahres in einem fest verschlossenen Schrank oder einer Kiste aufbewahrt werden muß.

Jede Hausfrau sollte sich die größte Mühe geben, ihre Küche als ihren eigensten Arbeitsraum so praktisch wie möglich einzurichten. Mit Nachdenken, Ueberlegen und Ausprobieren ist hier oft mehr zu erreichen als mit Geld.

Kurze Abhandlung über die Ernährungslehre

Von einer modernen Hausfrau verlangt man, daß sie die Grundbegriffe der Ernährungslehre kennt, da man eingesehen hat, daß „Gutes Kochen“ allein nicht genügt. In den letzten Jahren sind auf dem Gebiet der Ernährungslehre Forschungen gemacht worden, deren Ergebnisse geeignet sind, die alten gewohnten Anschauungen umzustoßen.

Wir bereiten unsere Speisen aus den verschiedenen Nahrungsmitteln. Sie sollen dem Körper die nötige Wärme geben und seine durch die Arbeit verbrauchten Stoffe ersetzen. Die hierfür in den Nahrungsmitteln enthaltenen Bestandteile nennt man Nährstoffe; es sind: Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Wasser und Salze. Eiweiß und Salze dienen in erster Linie zum Aufbau und Ersatz der Zellen, Kohlehydrate und Fett zur Wärmebildung. Das Wasser dient dem Körper als Transportmittel. Es befördert Nährstoffe und Sauerstoff in die Zellen Abfallstoffe aus dem Körper heraus. Die Wärmemenge, die der Mensch braucht, richtet sich nach Geschlecht, Körpergewicht, Alter und Arbeit und Klima. Um sie zu messen, hat man ein Einheitsmaß, Kalorie genannt; das ist die Wärmemenge, die nötig ist, um ein Liter Wasser um ein Grad Celsius zu erwärmen (von 0 Grad auf 1 Grad). In unserer Gegend braucht der Mensch täglich ungefähr 2800 bis 3100 Kalorien.

Außer der richtigen Kalorienmenge müssen in der Nahrung Stoffe enthalten sein, die die bekannten Nährstoffe ergänzen. Sie sind chemisch noch nicht erforscht. Man nennt sie Vitamine oder Ergänzungsnährstoffe. In der Hauptsache kommen zwei Vitamine in Betracht, die man als Vitamine A und B bezeichnet. Sie sind in großen Mengen enthalten in frischen Gemüsen, Obst, Milch, Butter, Eiern, unpoliertem Reis, ungeschältem Getreide und Hülsenfrüchten. In geringeren Mengen auch in Fleisch und Fisch. Das Vitamin A fehlt in allen Konserven, weil es durch starkes Erhitzen zerstört ist. Frisches Gemüse und Obst sind in jedem Falle, besonders aber bei der Ernährung der Kinder, dem eingemachten vorzuziehen. Fehlen die Vitamine in der Kost, so stellen sich Wachstumsstörungen und Krankheiten ein, die man als Magenkrankheiten bezeichnet. Um nun die Nahrung vollwertig zu gestalten, muß die Hausfrau die Speisen so zusammensetzen, daß die Gesamtmahlzeiten eines Tages zur Erzeugung der nötigen Wärmemenge ausreichend sind und genügend Eiweiß und Salze, Wasser und Vitamine enthalten. Zu berücksichtigen

dabei ist, daß durch Vorbereitung der Nahrungsmittel, durch den Kochvorgang und durch die Ausscheidung unverdaulicher Stoffe ein großer Teil, sowohl der Wärme als auch der übrigen Nährstoffmenge unvermeidlich verloren geht.

Um die Nahrungsmittel richtig ausnützen zu können, ist die Kenntnis der Beschaffenheit jedes einzelnen nach seiner Verdaulichkeit und seinem Nährwert nötig. Man teilt die Nahrungsmittel in 2 Gruppen ein: tierische und pflanzliche. Bei den tierischen steht an erster Stelle die Milch; sie enthält alle Nährstoffe: Eiweiß, Zucker, Fett, Salze und Wasser in flüssiger, also leicht verdaulicher Form. In der Milch sind zwei Arten Eiweiß enthalten: Albumin und Kasëin, wovon das erstere durch Hitze, das letztere durch Säure zum Gerinnen gebracht wird. Das Fett der Milch ist die Hauptquelle für das Vitamin A und gleichzeitig die leichtverdaulichste der vorkommenden Fettarten. Durch die vielseitige Verwendungsfähigkeit, ihre leichte Verdaulichkeit, ihren hohen Nährwert und den verhältnismäßig niedrigen Preis ist die Milch für die Ernährung besonders wichtig. Sie sollte auch bei der Ernährung der Erwachsenen viel mehr beachtet werden. Der hohe Nährwert der Sahne beruht auf dem Fettgehalt, außerdem enthält sie sehr viel Vitamin A. — Der Nährwert der Magermilch ist um etwa 40—50 Prozent geringer als der der Vollmilch. Buttermilch ist im Nährwert der Magermilch ähnlich. Kondensierte Milch ist stark eingedickte Milch, häufig unter Zugabe von Zucker. Für die Ernährung ist sie weniger wertvoll, weil durch die starke Erhitzung das Vitamin A zerstört ist, was man bei der Verwendung als Kindernahrung bedenken muß. — Trockenmilch ist wegen ihrer verhältnismäßig langen Haltbarkeit und ihres Nährwertes zum Gebrauch gut geeignet, besonders zu Süßspeisen und Backwerk.

Aus dem Milchfett bereitet man Butter. Sie ist reich an Vitamin A und leicht verdaulich. Eiweißstoffe enthält sie in geringer Menge, dagegen 16—18 Prozent Wasser.

Aus dem Kasëin der Milch wird Käse hergestellt. Quark- oder Weichkäse ist leicht verdaulich und reich an Nährstoffen und wegen seiner vielseitigen Verwendungsfähigkeit ein geschätztes Nahrungsmittel. Hartkäse (Holländer- und Schweizerkäse) ist ein hervorragendes Nährmittel, reich an Eiweiß, Fett und Salzen. Die Nährstoffe werden fast vollständig ausgenutzt.

Ein weiteres sehr wichtiges Nahrungsmittel ist das Ei; es enthält ebenfalls sämtliche Nährstoffe. Eier enthalten reichlich die beiden Vitamine. Der Nährwert eines Eies entspricht ungefähr 200 g Kuhmilch oder 80 g Fleisch. Die besondere Bedeutung der Eier für die Ernährung liegt in ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeit zu selbständigen Gerichten, sowie als Zutat zu Mehl-, Milch-, Süßspeisen und Fleischgerichten.

Als Fleisch bezeichnet man im allgemeinen das Muskelfleisch der Schlachttiere. Der Nährwert ist abhängig von Art und Mast

der Tiere und dem dadurch erreichten Fettgehalt. Das Fleischeiweiß hat einen hohen Nährwert, da es dem Körpereiweiß am ähnlichsten ist. Salze sind in größeren Mengen enthalten, Vitamit A nur in geringen Mengen, und es geht beim Kochen und Braten verloren. Kohlehydrate befinden sich nur in der Leber. Bei der Berechnung des Nährwertes muß man die Zuwage von Knorpel, Knochen und Sehnen in Betracht ziehen. Die inneren Organe, wie Leber, Lunge und Herz stehen im Nährwert durchschnittlich etwas höher, weil sie weniger Abfälle enthalten. Die Verdaulichkeit ist abhängig von der Fleischart und Zubereitung. Je zarter die Faser, um so ausnutzungsfähiger und umso leichter verdaulich ist sie. — Das Fleisch von Geflügel entspricht im Nährwert ungefähr dem von Rindfleisch. Doch ist der Abfall durch die größeren Mengen von Knochen wesentlich höher.

Ebenso nahrhaft wie das Fleisch der Schlachttiere ist das Fleisch der Fische. Es ist leichter verdaulich, hat aber auch geringeren Sättigungswert. Der große Vorzug des Fisches ist der verhältnismäßig niedrige Preis. Die Verwendungsmöglichkeit ist fast so vielseitig wie bei Fleisch. Deshalb sollte in allen Haushaltungen der Verwendung von Fisch viel mehr Bedeutung zugewandt werden. Der Nährwert der Fische richtet sich nach dem Fettgehalt. Fettarme Fische, z. B. Hecht, Schellfisch enthalten ungefähr 15—18 Prozent Eiweiß, 1 Prozent Fett. Fette Fische, z. B. Heringe, Karpfen haben durchschnittlich 12—20 Prozent Eiweiß, 27—28 Prozent Fett; je kleiner der Fisch ist, umso größer die Abfallmenge. Durch Räuchern, Salzen, Marinieren oder Trocknen haltbar gemachte Fische enthalten trotz eines geringen Nährstoffverlustes einen höheren Nährwert als frische Fische, da ein Teil des Wassers und der Abfallstoffe beseitigt ist.

Die Fette sind teils tierischen, teils pflanzlichen Ursprungs. Zu den ersteren gehören: Butter, Rinderfett und Gänseschmalz, zu den letzteren: Kokosfett, Olivenöl, Baumwollsamenöl, Erdnußöl und Mohnöl. Koschere Margarine wird meist hergestellt aus Kokos- und Palmkernfett und Mandelmilch und kann deshalb minnich (parve) gebraucht werden. Oel, Kokosfett und Gänseschmalz enthalten fast kein Wasser und sind deshalb ergiebiger als Margarine und Butter. Die tierischen Fette sind reicher an Vitaminen als die pflanzlichen. So enthält Margarine kaum nennenswerte Bestandteile davon. Besonders bei Kindern ist dehalb Naturbutter als Brotaufstrich vorzuziehen. Je leichter ein Fett schmilzt, umso schneller kann es von den Darmsäften verarbeitet werden. Rinderfett ist, da es schwer verarbeitet wird, auch am schwersten verdaulich.

Die pflanzlichen Nahrungsmittel sind ausgezeichnet durch ihren Gehalt an Kohlehydraten, doch sind sie arm an Eiweiß und Fett; in fast allen ist sehr viel Zellulose (Faserstoff) enthalten, die unverdaulich ist, aber die Verdauungstätigkeit anregt.

Hülsenfrüchte stehen im Nährwert den tierischen Nahrungsmitteln am nächsten. Sie enthalten mehr Eiweiß als Rindfleisch, das aber schlechter ausgenutzt wird, Außerdem enthalten sie 60 Prozent Stärke. Bei falscher Zubereitung verlieren sie an Nährwert.

Von großer Bedeutung für die Ernährung sind die Getreidearten und ihre Produkte. Sie enthalten Stärkemehl, Eiweißstoff (Kleber genannt), in kleineren Mengen Salze und Fett. In erster Linie kommen die Getreidearten für die Brotbereitung in Betracht. Weizen und Roggen sind die wichtigsten für Deutschland. Aus Weizen gewinnen wir außer dem Mehl beim Mahlverfahren noch Grieß. Gerste wird verarbeitet zu Graupen und Grütze, sowie zu Malz- und Kaffee-Ersatzstoffen. Hafer kommt als Hafergrütze, Haferflocken und Hafermehl in den Handel. Reis und Mais sind die ausländischen Getreidearten, die bei uns am meisten Verwendung finden. Alle Mahlprodukte sind bei richtiger Zubereitung wegen ihrer leichten Verdaulichkeit, und weil man mit ihrer Hilfe Abwechselung in die Kost bringen kann, besonders geeignet zur Ernährung von Kindern und Kranken. Schwarzbrot ist, da es aus Vollkorn hergestellt, reicher an Nährstoffen, aber schwerer verdaulich. Dadurch werden die Nährstoffe weniger gut ausgenützt. Weißbrot enthält weniger Eiweißstoffe, genau soviel Brennstoff, sein Vorzug liegt in der besseren Verdaulichkeit und besseren Ausnutzfähigkeit.

Die Kartoffel bildet in Deutschland ein Hauptnahrungsmittel. Ihr Nährwertgehalt wird oft überschätzt. Sie besteht zu 70 bis 80 Prozent aus Wasser, 2 Prozent Eiweiß, 20 Prozent Stärke; Vitamine sind enthalten, gehen aber durch das Keimen verloren. Außerdem sind Salze und Zellulose enthalten. Durch Schälen und Kochen geht das Eiweiß meist ganz verloren. Pellkartoffeln sind deshalb nahrhafter. Ihre Bedeutung hat die Kartoffel erlangt durch ihren hohen Brenn- und Sättigungswert und den niedrigen Preis. Ein vollwertiges Nahrungsmittel werden Kartoffeln erst in Verbindung mit Eiweiß oder Fett.

Gemüse enthalten viel Salze und Vitamine, geringe Mengen Eiweiß und einen hohen Prozentsatz Wasser. Ihr Nährwert beruht auf dem Vitamin- und Salzgehalt; bei der Zubereitung kommt es deshalb darauf an, diesen zu erhalten. Durch Abkochen der Gemüse in Wasser und Weggießen der Brühe sowie stundenlanges Kochen werden die Salze ausgeschüttet, das Eiweiß ausgelaugt und die Vitamine zerstört, so daß fast nur die unverdauliche Zellulose übrig bleibt. Zweckmäßig ist es deshalb, das Gemüse im eigenen Saft gar zu kochen oder in Fett zu dünsten; nur die Kohlarten, die schwer verdauliche Salze enthalten und blähend wirken, sollen abgekocht werden.

Am wertvollsten für die Ernährung sind die Salate, weil sie roh genossen werden, daher Salze und Vitamine erhalten bleiben und vor allen Dingen durch die Zubereitung mit Säuren

die Verdauungstätigkeit angeregt wird. Der Gehalt von Zellulose in Gemüsen und Obst trägt viel dazu bei, die Verdauungstätigkeit anzuregen.

Obst spielt bei der Ernährung eine bedeutende Rolle. Es ist ausgezeichnet durch den Gehalt an Zucker, Fruchtsäuren und Geschmackstoffen, sowie seinen hohen Vitamingehalt. Ebenso wie bei den Gemüsen ist Eiweiß nur in ganz geringen Mengen enthalten.

Nüsse, Eßkastanien und Mandeln enthalten viel Eiweiß, Fett, Vitamin A und B und sind deshalb sehr wertvolle Nahrungsmittel. Obst ist besonders in der Kindernahrung in großen Mengen zu reichen, da es wegen seines Wohlgeschmackes beliebt und wegen seines Nährwertes wichtig ist.

Zur Schmackhaftmachung aller Gerichte sind mehr oder weniger Gewürze notwendig. Außer dem Kochsalz, das eine Rolle beim Stoffwechselvorgang spielt, enthalten sie kaum nennenswerten Nährwert. Ihre Bedeutung liegt darin, daß sie die Speisen schmackhaft machen und dadurch die Verdauungstätigkeit anregen.

Außer den sogenannten Nahrungsmitteln gibt es noch Genußmittel, deren Nährwert nur gering ist, deren Bedeutung darin liegt, Abwechselung in die Kost zu bringen und anregend zu wirken. Hierzu gehören: Kaffee, Tee, Kakao. Kakao ist fettreich und hat deshalb einen gewissen Brennwert. Alle drei enthalten Giftstoffe in größeren oder kleineren Mengen, die anregend auf Nerven und Herztätigkeit wirken.

Wer sich gründlicher über Ernährungsfragen unterhalten will, lese das Buch: „Das Leben des Menschen“ von Dr. Fritz Kahn, Band 3.

Der Einkauf und die hauswirtschaftliche Rechnungsführung

Für jede Hausfrau ist der Einkauf aller notwendigen Lebensmittel eine der wichtigsten Aufgaben, weil es hierbei heißt, möglichst Gutes, Zweckmäßiges in den richtigen Mengen und zum richtigen Preis zu besorgen. Hierzu gehört sorgsame Ueberlegung, um unnötige Wege, Zeitverlust und Geldverlust zu ersparen.

Immer empfiehlt es sich, von allen Waren die beste Qualität zu kaufen, der etwas höhere Preis wird sich bezahlt machen.

Es ist zweckmäßig, alle Haushaltwaren in kleineren oder größeren Vorräten einzukaufen, da man hierbei im allgemeinen billiger wegkommt. So ist es z. B. ratsam, an einem bestimmten Tag in der Woche alle Spezereien, sowie Fett, Gewürze einzukaufen. Man achte hierbei auf gute, einwandfreie Waren, am besten ist es, immer im gleichen Geschäft zu kaufen. Alle Mühlenfabrikate müssen bei der Aufbewahrung vor Milben geschützt werden. Am besten geschieht das in Steintöpfen oder Glasgefäßen, die fest verschlossen sein müssen. Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst kauft die Hausfrau am besten selbst ein, da sie dann die Ware bekommt, die sie wünscht. Frisches Fleisch soll eine feste Faser und frischen Geruch haben. Die Namen der einzelnen Fleischstücke anzugeben ist unmöglich, da sie in den verschiedenen Landesteilen verschieden bezeichnet werden. Es ist ratsam, sich einmal vom Metzger die Fleischstücke und ihre Verwendung zeigen zu lassen.

Frische Fische müssen klare Augen, helle Kiemen, festes Fleisch und einen guten Geruch haben. Gemüse kauft man am besten ungewaschen, da man sonst einen Gewichtsverlust hat, auch weil welk gewesenes Gemüse oft durch Waschen wieder aufgefrischt wird.

Will man Kartoffeln als Wintervorrat einkellern, so besorge man sich erst eine Probe. Vorteilhaft ist es, zwei Sorten zu kaufen, eine mehlige für Gemüse, Klöße und Suppen geeignet, und eine festere zu Salat und Bratkartoffeln. Man rechnet ungefähr 1—1½ Zentner pro Person. Kartoffeln müssen trocken, dunkel und frostfrei gelagert werden, da sie sonst verderben.

Frische Eier sollen durchsichtig und hell sein, dürfen im Wasser nicht oben schwimmen. Man kauft zweckmäßig durch-

leuchtete Eier, die auf diese Weise auf ihre Güte hin geprüft sind.

Beim Einkauf von Käse achte man auf frische, einwandfreie Ware. Vollfetter Käse ist zwar im Preis etwas höher, aber auch im Geschmack und Nährwert besser. Angeschnittener Käse hält sich frisch, wenn man Silberpapier auf die Schnittfläche deckt.

Beim Einkauf aller Fettsorten ist darauf zu achten, daß sie ungefälscht, frisch und unverdorben sind. Das Ranzigwerden beruht auf Abspaltung einer bestimmten Fettsäure unter dem Einfluß des Sonnenlichtes. Butter und Gänseschmalz werden deshalb am besten in Steintöpfen fest verschlossen, kühl und dunkel aufbewahrt.

Hauswirtschaftliche Rechnungsführung

Ebenso wichtig wie der Einkauf der Lebensmittel ist die Verwaltung des Wirtschaftsgeldes. Das größte Einkommen des Mannes kann durch Nachlässigkeit und unwirtschaftliche Ausnutzung des Haushaltungsgeldes nicht ausreichen, während die Hausfrau es versteht, das Wirtschaftsgeld so einzurichten, daß ihr immer noch ein Notpfennig für schlechte Zeiten oder Krankheitsfälle übrig bleibt. Um unnütze Ausgaben zu vermeiden, muß sich die Hausfrau Rechenschaft ablegen, wie sie ihr Geld am zweckmäßigsten einteilt. Einen richtigen Ueberblick erhält sie nur durch eine einfache, gute Buchführung.

Zunächst genügt es, in ein kleines, einfaches Kontobuch die täglichen Einnahmen und Ausgaben einzutragen; außerdem muß die Hausfrau ein Haushaltungsbuch führen, in das sie die Ausgaben aus dem täglichen Kontobuch überträgt, und zwar muß das Buch so eingerichtet sein, daß für jedes Nahrungsmittel eine besondere Rubrik vorhanden ist. Nur so läßt sich am Ende des Monats sehr gut überblicken, wo man sparen kann, und wo man mehr einsetzen muß.

Erklärungen von Fachausdrücken, Gewichtstabellen und Mengenberechnung

Abziehen ist das Binden einer heißen Speise mit Eigelb. Hierzu muß das Eigelb erst mit etwas kalter Flüssigkeit verquirlt und dann tropfenweise in die vom Feuer gezogene Speise gerührt werden.

Agar-Agar ist ein Gallertstoff aus ostindischen Algen. Man gebraucht es in der rituellen Küche an Stelle von Gelatine und rechnet 7 g auf 1 Liter Flüssigkeit. Es wird gewaschen, in einem Teil der Flüssigkeit gekocht bis es aufgelöst ist und durch ein Tuch zur Speise gegeben.

Aspik ist eine aus Kalbsknochen gekochte klare Brühe, die nach dem Erkalten steif wird.

Auflauf ist ein Gericht, das in einer feuerfesten Form gebacken und darin heiß angerichtet wird.

Blanchieren nennt man das Ueberbrühen oder auch kurze Abwellen von Nahrungsmitteln mit kochendem Wasser, um schädliche Stoffe zu entfernen.

Brandteig oder Brühteig erhält man, wenn man Mehl trocken in eine kochende Flüssigkeit gibt und es auf dem Feuer solange rührt, bis die festgewordene Masse sich vom Topf löst.

Chaudeau. Warme Weinschaumsauce.

Croquettes sind kleine, in Fett ausgebratene Beilagen zu Gemüse und Fricassee, hergestellt aus Fleisch, Fisch, Reis oder Kartoffeln.

Dressieren heißt, bei der Vorbereitung den Speisen (Geflügel, Kotelettes, Gemüse usw.) eine gute Form geben.

Durchstreichen, Durchpassieren ist das Durchgeben der Speisen durch ein feines Sieb.

Einbrenne, Mehlschwitze, Grundsuppe und Grundsauce werden hergestellt aus heißem Fett, mit Mehl geschwitzt und mit Flüssigkeit aufgefüllt.

Farce ist durch die Maschine getriebenes Fleisch oder Gemüse.

Frituren sind in Fett ausgebackene Speisen.

Flammeri ist eine kalte süße Speise.

Gebunden werden Speisen durch Mehl, Ei, Semmeln. Die Flüssigkeit wird hierdurch sämig gemacht.

Gewürzdosis: Hierunter versteht man 6 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner, 1 Nelke, $^1/_4$ Lorbeerblatt.

Glacieren. Speisen glaciert man durch das Begießen mit einer Sauce, die stark eingekocht ist und mit Stärkemehl gebunden eine glänzende Hülle bildet.

Backwerk glaciert man, indem man es mit Glasuren aus Puderzucker mit Eiweiß oder sonstigen Zutaten überzieht.

Grieben sind die Rückstände beim Ausbraten von Gänse- oder Rinderfett.

Haschee ist eine aus gewiegtem oder gehacktem Fleisch oder Gemüse hergestellte Speise.

Hors d'oeuvre ist Fremdwort für Vorspeisen.

Jus ist kräftige Fleischbrühe oder Bratensaft, die erkaltet gallertartig sind.

Legieren heißt Suppen oder Saucen durch verquirltes Eigelb, Sahne oder Butter sämig machen. Bei kalten Suppen gebraucht man Kartoffel- oder Maismehl.

Marinade ist eine Sauce, meist bestehend aus Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Kräutern, und wird gebraucht zur Schmackhaftmachung von Salaten oder zur Konservierung von Nahrungsmitteln.

Mayonnaise. Eiersauce mit Oel zu Salaten, kaltem Fleisch, Fisch und Gemüsen.

Panieren, Panade nennt man das Einhüllen der Nahrungsmittel in Ei, Semmel und Mehl.

Pökeln ist das Konservieren von Fleisch durch Einlegen in Salz und Salpeter.

Pudding ist eine warme süße Speise, die gestürzt zu Tisch gegeben wird.

Puree. Nahrungsmittel in breiiger Form, durch ein Sieb gestrichen.

Sud ist die für das Kochen von Fisch oder Fleisch mit bestimmten Gewürzen versehene Brühe.

Sterilisieren ist das Haltbarmachen von Nahrungsmitteln unter der Einwirkung von Dampf und unter Abschluß von Luft.

Stoßbrot ist geriebenes Brot oder Semmel und wird benutzt wie Paniermehl.

Tranchieren heißt das Zerlegen von Fleisch, Fisch und Geflügel in schöne gleichmäßige Stücke.

Wasserbad. Eine Speise im Wasserbad kochen heißt, das Gefäß, das die Speise enthält, in einen zweiten mit kochendem Wasser gefüllten Topf stellen und darin die Speisen gar kochen.

Mengenberechnung

Suppen:

1 l reicht für 2—3 Personen.

Auf 1 l Brühe rechnet man 40 g Grieß, Reis oder Graupen, Nudeln oder Aehnliches.

Auf 1 l Brühe rechnet man 60—70 g Grütze zum Durchstreichen.

Bei Hülsenfruchtsuppen rechnet man 500 g Hülsenfrüchte für 8—10 Personen.

Als Eintopfgericht 500 g für 4—5 Personen.

Saucen:

1 l Bratensauce reicht für 12—16 Personen.

Auf $1/2$ l weiße Grundsauce rechnet man 40 g Fett und 40 g Mehl.

Auf $1/2$ l braune Grundsauce rechnet man 40 g Fett und 50 g Mehl.

Auf 1 l Obstsauce rechnet man 20 g Kartoffelmehl oder Maizena.

Fleisch:

$1/2$ kg Fleisch mit Knochen für 2—3 Personen.

$1/2$ kg Fleisch ohne Knochen für 3—5 Personen.

$1/2$ kg gehacktes Fleisch mit Zusatz von Weißbrot für 4—6 Personen.

Auf $1/2$ kg rohes Fleisch rechnet man 60—100 g eingeweichtes Weißbrot, 1—2 Eier, 60 g Fett, geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer.

Auf $1/2$ kg gekochtes Fleisch rechnet man 2 Eier, 60 g Stoßbrot, Salz und Pfeffer.

1 Huhn im Gewicht von 2—3 Pfund rechnet man für 4—6 Personen,

1 Gans von 6—8 Pfund rechnet man für 8—10 Personen.

Fisch:

Als Hauptgericht 250—375 g pro Person.

Gemüse, Kartoffeln und andere Beigaben:

$1/2$ kg Kartoffeln ohne Gemüsebeigabe für 3 Personen,

$1/2$ kg Kartoffeln mit Gemüsebeigabe für 4 Personen,

$1/2$ kg als Salat oder Püree für 2 Personen,

$1/2$ kg Hülsenfrüchte als Gemüse für 4—5 Personen,

$1/2$ kg geputztes Gemüse für 3 Personen,

Getrocknete Gemüse 20 g für 1 Person,

Nudeln, Makkaroni oder Reis 40—50 g für 1 Person,

Büchsengemüse 250 g für 1 Person,

500 g Backpflaumen für 8 Personen,

500 g Ringäpfel (= $2^1/_2$ kg frische Aepfel) für 10—12 Personen.

Gewichtstabellen:

1 kg = 1000 g = 2 Pfund.

$1/2$ kg = 500 g = 1 Pfund — 30 Lot.

$1/4$ kg = 250 g = $1/2$ Pfund -- 15 Lot.

$1/8$ kg = 125 g = $1/4$ Pfund.

$1/16$ kg = $62^1/_2$ g = $1/8$ Pfund.

1 altes Lot = $16^2/_3$ g.

1 Quart = 1 l = 1 Maß oder 1 kg Milch oder Wasser.

1 Scheffel = 50 l.

1 kleine Obertasse oder 1 Weinglas = $^1/_8$ l Flüssigkeit = 6 Eßl.

1 große Obertasse = $^1/_4$ l Flüssigkeit.

1 reichliches Wasserglas ohne Fuß = $^1/_3$ l.

1 gestrichener Eßl. Butter oder Fett = 20 g.

1 gestrichener Eßl. Salz, Mehl, Grieß, Semmel u. dgl. 10 g.

1 eigroßes Stück Butter = 70 g.

1 frisches Hühnerei 60—70 g.

1 Eiweiß 25—30 g.

1 Eßl., 1 Teel. ist stets ein gestrichener Löffel.

1 Eßl. = 3 Teel.

1 Liter (l) = ungefähr 1 Kilogramm (kg).

1 Flasche = $^3/_4$ l.

1 Suppenteller = ungefähr $^1/_4$ l.

KOCHREZEPTE

Alle Rezepte,
bei denen es nicht
besonders angegeben ist,
sind für 4 - 6 Personen
berechnet

Suppen

Vorbemerkung

Zur Herstellung von guten Fleischsuppen ist nötig, daß sie möglichst langsam und gleichmäßig kochen. Das Abschöpfen des Schaumes ist, da Eiweiß verloren geht, nicht mehr gebräuchlich. Zur gebundenen Suppe benutzt man folgende Grundsuppe:

Das Fett wird erhitzt und das Mehl darin geschwitzt, man läßt das Mehl je nach Bedarf heller oder dunkler werden, dann füllt man unter ständigem Rühren etwas kaltes Wasser oder Brühe hinzu, wenn dies einmal glatt aufgekocht ist, kann man langsam heißes Wasser oder Brühe auffüllen und garkochen lassen; die dunkle Grundsuppe muß 20 Minuten durchkochen.

Auf 1 l weiße Mehlsuppe:	Auf 1 l braune Mehlsuppe:
40 g Butter oder Fett	40 g Butter oder Fett
40 g Mehl	50 g Mehl

Nötig ist, die Menge der Zutaten je nach der Einlage zu ändern.

Ist in einem Rezept Fett angegeben, so kann gemeint sein: Butter, Pflanzen- oder tierisches Fett; je nach der Art des Rezeptes muß die Hausfrau sich das entsprechende heraussuchen.

Suppeneinlagen werden entweder in die fertig angerichtete Suppe gegeben, dazu gereicht oder wie z. B. Klöße in Salzwasser für sich gekocht, Mazzenklöße dagegen kocht man am besten in der fertigen Fleischbrühe.

Zum Färben von Suppen, Saucen, Ragouts und Süßspeisen eignet sich Pfeiffer & Dillers Kaffee-Essenz ganz vortrefflich. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Man löse dazu lediglich etwas Kaffee-Essenz in heißem Wasser auf.

Scharfe Suppen

Fleischbrühe

Suppengrün, Salz	1 Zwiebel
$2^1/_2$ l Wasser	$1—1^1/_2$ kg Rindfleisch

Die Knochen werden mit Suppengrün und Salz in kaltem Wasser aufgesetzt, wenn dieses kocht, fügt man das Fleisch hinzu; eine Zwiebel wird in Scheiben geschnitten, auf dem Herd geröstet und hinzugefügt. Man läßt die Suppe $2^1/_2$—3 Stunden langsam kochen. Dann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, eine beliebige Suppeneinlage hineingegeben, und abgeschmeckt.

Will man eine möglichst kräftige Brühe haben, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser auf; dann ist es aber nur als Resteverwendung zu gebrauchen.

Flädchensuppe

1 Rezept Flädchen — $1^3/_4$ l gute Fleischbrühe

Die fertig geschnittenen Flädchen werden in die sorgfältig abgeschmeckte Fleischbrühe hineingelegt.

Mocturtlesuppe

Für 8—10 Personen

$^1/_2$ Kalbskopf	80 g Fett
Suppengrün	100 g Mehl
1 Gewürzdosis	1 Messerspitze Zucker
1—2 Zwiebeln	3 hart gekochte Eier

Der vorbereitete Kalbskopf wird solange gewässert bis er weiß ist. Dann wird er in 3 l Wasser mit den Gewürzen weich gekocht, herausgenommen, mit kaltem Wasser überspült. Von Fett und Mehl macht man eine braune Mehlschwitze, füllt die Brühe auf, läßt die Suppe 20 Minuten kochen, schmeckt sie ab, legt die in feine Streifen geschnittene Kalbskopfhaut hinein und richtet die Suppe mit den Eiern an.

Geflügelsuppe

1 Suppenhuhn od. 1 alte Taube	Suppengrün
etwas Rind- od. Kalbfleisch	1 Mohrrübe, 65 g Reis od. 125 g Nudeln
10 g Salz	

Aus jeder Art Geflügel, am besten Suppenhühnern oder alten Tauben, lassen sich mit Suppengrün und etwas Rind- oder Kalbfleisch vorzügliche Suppen herstellen, die man am besten mit besonders gekochtem Reis oder Nudeln anrichtet.

Königinsuppe

2 Hühnergerippe od. $^1/_2$ Huhn	Als Einlage, das teils in kleine Stückchen geschnittene, teils gewiegte Hühnerfleisch
1 mittelgroße Zwiebel	12 Fleisch- od. Semmelklößchen, etwas Blumenkohl od. Spargel
10 g Sellerie	
10 g Porree	
2 l Wasser	
40 g Fett od. Tomor	
50 g Mehl	

Nachdem das Fleisch von den Knochen gelöst ist, werden diese ganz fein zerschlagen und mit der Zwiebel und dem Suppengrün hellbraun angebraten, Wasser und Salz hinzugegeben und 2 Stunden gekocht. Von Fett und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, füllt die durchgesiebte Hühnerbrühe auf und läßt die Suppe 15 Min. kochen, legt dann das Hühnerfleisch und die für sich gekochten Einlagen hinein und schmeckt mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ab. Beliebig kann man sie mit Eigelb, das mit 1 Eßl. Weißwein verquirlt ist, abziehen.

Geröstete Grießsuppe

40 g Butter od. Fett	$1^1/_2$ l Brühe
50 g Grieß	Salz, Muskat nach Geschmack

Der Grieß wird in der Butter braun geröstet, die Brühe zugegeben und $^1/_2$ Stunde gekocht. An Stelle der Brühe kann man auch Wasser, Blumenkohl- oder Spargelwasser benutzen.

Geröstete Reissuppe

60—80 g Reis	$1^1/_2$—$1^3/_4$ l Wasser od. Fleischbrühe
1 Eßl. Fett	Salz, Petersilie
1 Eßl. Mehl	

Der besehene, gewaschene Reis wird mit Fett und Mehl einige Minuten geröstet, dann gibt man nach und nach die Flüssigkeit und das feingeschnittene Suppengrün hinzu und läßt die Suppe $^1/_2$ Stunde kochen. Durch Zugabe von Tomaten, Blumenkohl oder Suppenwürfeln kann der Geschmack verbessert werden.

Französische Reissuppe (milchig)

50 g Reis	40 g geriebener Schweizerkäse
20 g Butter	1—2 Eigelb
2 l Wasser	Salz, Pfeffer

Der vorbereitete Reis wird in dem Wasser weich gekocht, die Butter dazu gegeben, das Eigelb mit etwas Wasser und dem Käse verquirlt, hiermit wird die Suppe abgezogen, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Gebundene Reissuppe

50 g Reis	50 g Butter od. Tomor
50 g Mehl	2 l Fleischbrühe od. Wasser

Der Reis wird gewaschen, in dem Fett mit dem Mehl durchgeschwitzt, die Brühe wird langsam zugegeben, die Suppe 1 Stunde gekocht, mit Salz und Muskat abgeschmeckt. Vor dem Anrichten kann man sie mit einem Eigelb abziehen.

Graupensuppe

50 g Graupen	30 g Butter od. Fett
40 g Mehl	$1^1/_4$ l Fleisch- od. Knochenbrühe

Die Graupen werden gewaschen, in dem Fett mit dem Mehl durchgeschwitzt, die Brühe aufgefüllt, die Suppe $1^1/_2$ Stunden gekocht, vor dem Anrichten wird sie mit einem Eigelb abgezogen, mit Salz und Muskat abgeschmeckt.

Graupensuppe mit Gemüse

$2^1/_2$ l Brühe
80 g feine Graupen
40 g Butter od. Tomor
500 g junges Gemüse
Salz, Pfeffer nach Geschmack

Die Graupen werden in dem zerlassenen Fett geschwitzt, dann wird die Flüssigkeit aufgefüllt. Man gibt das vorbereitete, in gleichmäßige Streifen geschnittene Gemüse dazu und läßt die Suppe 1—$1^1/_2$ Stunden kochen. Blumenkohl und Spargel werden für sich allein gekocht und kurz vor dem Essen zur Suppe gegeben.

Grünkernsuppe

1 Eßl. Fett
70 g Grünkern od. 60 g Hafergrütze
$1^1/_4$ l Brühe od. Wasser
Suppengrün und Salz
nach Belieben 1 Eigelb, milchig
1 Eßl. saure Sahne

Der vorbereitete Grünkern wird in dem Fett geschwitzt, die Brühe aufgefüllt und die Suppe dann $2^1/_2$ Stunden gekocht. Dann streicht man sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf und zieht sie mit dem Eigelb und der Sahne ab.

Grünkernsuppe

125 g Grünkern
30 g Butter od. Fett
1 Zwiebel
1 Stck. Sellerie
1 Brötchen od. 30 g Mehl
$2^1/_4$ l Wasser od. leichte Knochenbrühe
20 g Salz

Der Grünkern wird gemahlen, in dem Fett mit dem Mehl durchgeschwitzt, die Brühe nach und nach aufgefüllt, die Suppe mit der Zwiebel, Sellerie und dem Brötchen 2 Stunden gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, noch einmal aufgekocht. Man kann sie beliebig mit einem Eigelb abziehen und schmeckt sie mit Salz ab. Milchig kann man das Eigelb mit saurer Sahne abrühren.

Grünkernmehl- oder Hafermehlsuppe

Das Hafermehl wird mit Wasser verrührt und langsam unter Rühren in Brühe oder Wasser gegeben und 20 Minuten gekocht, mit Salz und Butter abgeschmeckt.

Braune Mehlsuppe

60 g Butter od. Fett
80 g Mehl
1 Teel. Kümmel
Salz, Pfeffer
1 ganze Zwiebel
2 l Brühe od. Gemüsewasser

Fett und Mehl werden braun geröstet, die Flüssigkeit allmählich aufgefüllt, dann läßt man sie 20 Minuten mit einer Zwiebel und 1 Teelöffel Kümmel kochen, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie noch einmal aufkochen, salzt und pfeffert sie.

Gemüsesuppe

300 g verschiedene Gemüse
40 g Butter oder Fett
30 g Graupen, Reis od. Mehl
$1^1/_2$ l Brühe

Das Gemüse wird vorbereitet, mit dem Bundmesser in Streifen geschnitten, in Butter oder Fett gedünstet, Reis, Graupen oder Mehl darüber gestreut, durchgeschwitzt, dann gießt man langsam die Brühe dazu, läßt die Suppe 1—$1^1/_2$ Stunden kochen und schmeckt mit Salz und Muskat ab.

Blumenkohlsuppe

1 kleiner od. $^1/_2$ großer Kopf
$1^1/_4$ l Wasser od. Brühe
40 g Fett
60 g Mehl
1 Eßl. Salz
1 Prise Muskat
1 Eigelb
Evtl. etwas Milch

Der Kohl wird sauber geputzt, in Röschen zerteilt, gewaschen, in kaltem Wasser gewässert und in Salzwasser oder Brühe gargekocht. Man stellt eine helle Mehlschwitze her, die mit Blumenkohlwasser aufgefüllt, 10 Minuten gekocht, mit Salz und Muskat abgeschmeckt, durch Eigelb und Milch (milchig) verbessert wird.

Grüne Erbsensuppe mit Schwemmklößchen

1 kg Erbsen
$1^1/_4$ l Brühe od. Gemüsebrühe
40 g Butter
50 g Mehl
1 Eßl. Salz
1 Prise Zucker
2 Eßl. gehackte Petersilie

Die frischen Erbsen werden von den Schalen befreit, letztere werden mit Wasser weich gekocht. Von Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, rührt dieselbe mit Erbsenwasser glatt und läßt die Erbsenkerne darin weich kochen. Dann sticht man Schwemmklößchen in die Suppe ab und läßt sie darin garziehen. Zum Schluß wird die gewiegte Petersilie dazu getan.

Endiviensuppe

1 kleiner Kopf Endivien
25 g Butter od. Tomor
35 g Mehl
$1^1/_4$ l Wasser od. Brühe
1 Eigelb
milchig 2 Eßl. saure Sahne od. Milch

Die Blätter werden in kleine Stücke geschnitten, in dem Fett geschwitzt, dann röstet man das Mehl darin, gießt nach

und nach Wasser oder Brühe zu, läßt die Suppe 1/2 Stunde kochen, zieht sie mit Eigelb ab.

Kerbelsuppe

70 g Butter	2 1/4 l Wasser
60 g Mehl	1 Eigelb
1 kleiner Teller Kerbel und Sauerampfer	2 Eßl. Sahne

Das Mehl wird in die heiße Butter gegeben, gelb geschwitzt, die gewiegten Kräuter darin gedämpft und das Wasser aufgefüllt. Die Suppe kocht 20 Minuten und wird dann mit Ei und saurer Sahne abgezogen.

Falsche Krebssuppe

300 g Möhren	60 g Mehl
50 g Butter od. Tomor	Salz nach Geschmack
2 1/2 l Wasser	1 Prise Pfeffer

Die Möhren werden fein gehackt oder gehobelt, in Fett braun geröstet, dann bestreut man sie mit Mehl, gibt Gewürze und zum Schluß Wasser oder Brühe dazu und streicht sie später durch ein Sieb. Als Einlage gibt man Eiergerste oder Eierstich hinein.

Pilzsuppe

250 g Pilze	1 Nelke
Wasser zum Brühen	3 Pfefferkörner
20—40 g Fett	Salz
60 g Mehl	1 Prise Pfeffer
1 ganze Zwiebel	1—2 Eßl. saure Sahne

Die Pilze werden geputzt, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten oder gewiegt, mit Fett und Mehl angedünstet. Man füllt Brühe oder Wasser auf, gibt den mit 1/4 l Brühe verquirlten Rest des Mehles, 1 ganze Zwiebel, Nelke und Pfefferkörner dazu, läßt die Suppe 3/4—1 Stunde kochen, schmeckt sie dann mit Salz, Pfeffer und saurer Sahne ab.

Sauerampfersuppe

1 Hand voll Sauerampfer	1 Eßl. Sahne od. Buttermilch
30 g Butter od. Fett	1 Prise Zucker
30 g Mehl	1 Prise Pfeffer
1 1/4 l Flüssigkeit	Einlage: geröstete Weißbrotscheiben
1 Eigelb	

Der verlesene, gewaschene Sauerampfer wird in dem Fett weich gedünstet, das Mehl dazu gegeben, schaumig geschwitzt,

die Flüssigkeit langsam aufgefüllt, 10 Minuten gekocht, mit einem Eigelb, das mit der Sahne oder Buttermilch verquirlt ist, abgezogen und abgeschmeckt.

Spargelsuppe

375—500 g Suppenspargel	1 1/2 l Spargel- od. Fleischbr.
1—2 Eßl. Butter od. Tomor	3—4 Eßl. Mehl

Die Spargel werden gewaschen, geschält, in Stückchen geschnitten, in 1 1/2 l Wasser mit einer Prise Zucker gargekocht. Man stellt eine helle Mehlschwitze her, die man mit Spargel oder Fleischbrühe auffüllt, beliebig mit Eigelb abzieht und mit Salz und Muskat abschmeckt.

Spargelsuppe II

250—500 g Suppenspargel	1 Eßl. gewiegte Petersilie
1—2 Eßl. Butter od. Tomor	etwas feingeschn. grün. Salat
3—4 Eßl. Mehl	Salz, Muskat
1 1/2 l Spargel- od. Fleischbr.	

Zubereitung wie oben; nur werden in dem Fett Petersilie und Salat angedünstet.

Spinatsuppe

375 g Spinat	30 g Fett
1 1/2 l Wasser od. Fleischbrühe	30 g Mehl
milchig 2 Eßl. saure Sahne	1 Eigelb
kochendes Salzwasser	Salz, Pfeffer, Muskat

Der feingewiegte Spinat wird mit dem Mehl in dem Fett einige Zeit geschwenkt, langsam Wasser oder Fleischbrühe hinzugefügt, 1/2 Stunde gekocht, wenn nötig durch ein Sieb gestrichen, mit Ei gebunden und abgeschmeckt.

Tomatensuppe

25 g Butter od. Tomor	2—3 frische Tomaten od. 3 Eßl. Tomatenpüree
20 g Zwiebelwürfel	1 Prise Salz
30 g Mehl	Pfeffer u. Zucker
1 1/4 l Wasser od. Brühe	

Fett, Zwiebeln und Tomaten werden 1/4 Stunde gedünstet, das Mehl dazu geschüttet und gedünstet, die Brühe nach und nach aufgefüllt, die Suppe 10 Minuten gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, noch einmal aufgekocht, mit Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt. Verwendet man Tomatenpüree, so gibt man es zur Suppe, wenn sie durchgestrichen ist.

Tomatensuppe mit Sahne

60 g Reis	$2^1/_2$ l Flüssigkeit
60 g Mehl	1—2 Eigelb
50 g Fett	$^1/_{16}$—$^1/_8$ l Sahne
500 g frische Tomaten od.	1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker
8 Eßl. Tomatenmark	

Der vorbereitete Reis wird mit dem Mehl in heißem Fett gelblich geröstet, dann füllt man Tomatenmark und Flüssigkeit hinzu, läßt sie garkochen, schmeckt sie mit den Gewürzen ab und gibt kurz vor dem Anrichten die mit dem Eigelb verquirlte Sahne hinzu.

Wirsingsuppe

40 g Butter od. Fett	1 Teller feingeschn. Wirsing
1 Zwiebel	2 l Brühe od. Wasser
50 g Mehl	1 Prise Muskatnuß

Man bereitet eine gelbliche Mehlschwitze, läßt die Gemüse darin durchdämpfen und füllt Brühe oder Wasser auf. Die Suppe läßt man $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde kochen. Man kann sie nach Belieben mit Eigelb abziehen. Endiviensuppe wird ebenso bereitet.

Kartoffelsuppe

$1^1/_2$ kg Kartoffeln	Salz
20—40 g Fett	Suppengrün
30 g Mehl	Pfeffer
$1^1/_2$ l Wasser od. Brühe	

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, in der Brühe weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen. Man bereitet eine helle Mehlschwitze, füllt die durchgestrichene Brühe auf, läßt die Suppe 10 Minuten kochen, schmeckt sie ab und legt das für sich gargekochte Suppengrün hinein.

Rohgeriebene Kartoffelsuppe

2 l Brühe	1 Prise Salz und Muskat
1 Ei	3—4 große Kartoffeln

Die Kartoffeln werden in das mit Salz und Muskat verquirlte Ei gegeben und damit vermischt. Unter Rühren füllt man kochende Brühe auf, gibt alles in die Suppe und läßt sie einige Minuten kochen.

Erbsensuppe

$^1/_2$—$^3/_4$ kg Erbsen	Suppengrün
50 g Fett	50 g Mehl
2 l Brühe oder Wasser	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer

Die am Abend vorher verlesenen, gewaschenen und eingeweichten Erbsen werden mit demselben Wasser am nächsten Tage zum Kochen gebracht. Mit allen Zutaten außer Fett und Mehl läßt man die Suppe 2—3 Stunden kochen, streicht sie durch ein Sieb. In dem Fett schwitzt man das Mehl braun, gießt nach und nach die durchgestrichenen Erbsen hinzu und läßt sie 10 Minuten kochen, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

Bohnensuppe

Zutaten und Zubereitung wie bei Erbsensuppe; beim Abschmecken fügt man nach Belieben etwas Essig hinzu.

Linsensuppe

$^1/_2$—$^3/_4$ kg Linsen	20 g Mehl od. 1—2 Kartoffeln
50 g Fett	1 Eßl. Salz
Suppengrün	1 Prise Pfeffer
1 Zwiebel	

Die Linsen werden am Abend vorher verlesen, gewaschen und eingeweicht. Mit allen Zutaten außer Fett und Mehl läßt man sie am nächsten Tage weich kochen, macht eine helle Mehlschwitze, füllt die teils durchgestrichene, teils undurchgestrichene Linsenbrühe auf, läßt sie 10 Minuten kochen, schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Essig ab.

Rumfordsche Suppe

125 g gelbe Erbsen	125 g frisches od. gepökeltes
65 g Graupen	Rindfleisch
250 g geschälte Kartoffeln	

Die belesenen, gewaschenen, eingeweichten Erbsen werden mit dem Einweichwasser weich gekocht und dann durchgestrichen. Die Graupen werden abgewellt und für sich gargekocht. Das Fleisch wird gleich in den Erbsen oder Graupen mitgekocht und in Würfel geschnitten, ebenso die Kartoffeln. Die durchgestrichenen Erbsen gibt man zu den Graupen, die man, wenn sie sehr groß sind, auch durchstreichen kann. Anstatt des Fleisches kann man auch Grieben, Fett oder Knochenbrühe gebrauchen.

Süße Suppen

Milchsuppe

1 l Milch oder 3/4 l Milch u. 1/4 l Wasser
1 Prise Salz
1 Stück Zimt od. Zitronenschale
30 g Zucker
25 g Maizena od. Stärkemehl
(Kraftmehl) od. 50 g Grieß, Reis, Graupen, Sago, Nudeln, Buchweizengrütze od. 40 g Haferflocken.
1 Eigelb
nach Belieben: 3 Eßl. Kakao od. 5 Eßl. Schokoladenpulver

Die Flüssigkeit wird mit Zimt, Salz und Zucker gekocht, mit Maizena oder Stärkemehl gedickt oder mit den Einlagen gekocht, mit Eigelb abgezogen. Durch Zugabe von 2 Löffeln Kakao oder 5 Löffeln Schokoladenpulver, kalt angerührt, erhält man eine Schokoladensuppe.

Buttermilchsuppe mit Graupen

50 g Graupen od. eine Mehlschwitze von 50 g Fett und 50 g Mehl
1 l Milch od. Wasser
1 Prise Salz
1 Stck. Zitronenschale
1 Stck. Zimt
3/4 l Buttermilch
ungefähr 60 g Zucker
50 g Backpflaumen od. 250 g frisches Obst

Man blanchiert die Graupen zwei bis dreimal und läßt sie dann mit Milch oder Wasser kochen. Man gibt Salz, Zitronenschale und Zimt dazu. Die Backpflaumen kocht man entweder mit in der Suppe oder noch besser für sich, da sonst die Suppe ein häßliches Aussehen bekommt. Kurz vor dem Anrichten gießt man die Buttermilch dazu und läßt sie nur mit der Suppe heiß werden. Die Pflaumen werden zur Suppe gegeben, dann wird sie mit Zucker abgeschmeckt. Kochzeit 1—1 1/2 Stunden.

Buttermilchsuppe mit Pflaumen

1 l Buttermilch
40 g Mehl
etwas Salz
80 g Zucker
60 g mit Zimt gekochte Pflaumen

Das Mehl wird mit etwas Buttermilch verquirlt, unter die andere Buttermilch getan, die Masse unter ständigem Umrühren gekocht, mit Zucker abgeschmeckt, die Suppe wird warm mit den gekochten Pflaumen aufgegeben.

Schneemilch

1 l Milch
1 Prise Salz
25 g Zucker
1 Stck. Vanille
10 g süße, 1 bittere Mandel
1 Eßl. Maizena od. Stärkemehl
1/8 l Wasser
1 Eigelb
1 Eischnee
1 Eßl. Zucker
1 Eßl. Zimt u. Zucker zum Bestreuen.

Die Milch wird mit Zucker und Gewürz aufgekocht und mit dem angerührten Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl) gebunden, dann zieht man die Suppe mit dem Eigelb ab. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker vermischt und mit einem Eßl. Klöße abgestochen, die auf der fertigen heißen Suppe 5—6 Minuten zugedeckt erstarren müssen. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut.

Birnensuppe (milchig)

1/2—1 kg Birnen
3/4 l Wasser, 3/4 l Milch od. Sahne
1 Messerspitze Zimt, Nelken
1 Stck. Zitronenschale
50 g Mehl
50—100 g Zucker
1—2 Eier

Die geschälten, in Viertel geschnittenen Birnen werden mit Wasser, in das man Nelken, Zimt und Zitronenschale gibt, weich gekocht, dann rührt man Mehl mit Milch oder Sahne und den Eiern glatt an, bindet hiermit die Suppe und schmeckt sie mit Zucker, Zimt und Zitronensaft ab.

Süße Hafersuppe

100 g Haferflocken
2 1/4 l Wasser od. Milch
Zucker nach Geschmack
1 Stck. Zimt u. Zitronenschale
1 Eßl. Butter
beliebig 20 g Korinthen, Rosinen oder 100 g Pflaumen

Die Flocken werden mit Wasser und Gewürzen aufgesetzt, 1/2 Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit Butter, Zucker und Salz aufgekocht, dann gibt man die für sich aufgequollenen Korinthen, Rosinen oder Plaumen hinein.

Brotsuppe

100—150 g Schwarz- od. Graubrot
1 Stück Zitronenschale u. Zimt
50—75 g Zucker z. Abschmeck.
250 g Aepfel
Zu dieser Suppe kann man gut Reste Brot verwenden, auch ist sie in der Einmachzeit gut zur Verwendung von Obstsorten und Fallobst
1 1/4 l Wasser
2 Nelken
1 Prise Salz

Man kocht sämtliche Zutaten zusammen ab, streicht sie durch ein Sieb und schmeckt die Suppe, wenn man keine Aepfel hinzu-

gegeben hat, mit einer Säure, Essig oder Zitronensaft ab. Als Einlage kann man Korinthen und Essigpflaumen hineingeben.

Obstsuppe

1/2 kg Früchte (Kirschen, Aepfel, Rhabarber, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidel- od. Waldbeeren, Pflaumen, Birnen)	20 g Kartoffelmehl od. Maizena
	3/4 l Wasser
	1 Stck. Zitronenschale
	1 Stck. Zimt
	Zucker je nach Art des Obstes

Aepfel, Birnen, Rhabarber werden zerschnitten, Pflaumen und Kirschen entsteint, Johannis-, Heidel oder Wald- und Stachelbeeren verlesen, mit dem Wasser und dem Gewürz je nach der Art 10—30 Minuten gekocht. Wenn nötig, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Zucker gemischt, aufgekocht und mit dem angerührten Mehl sämig gemacht.

Zitronen-, Apfelsinensuppe

3 Zitronen od. Apfelsinen	1 Stck. ganzer Zimt
1 l Wasser	Zucker nach Geschmack
1 Nelke	1 Pak. Vanillezucker
2 Eßl. Maizena	1 Eigelb

Die dünne Schale von 3 Früchten (das weiße darf nicht mitkochen) mit Nelken und ganzem Zimt 20 Minuten kochen, durch ein Sieb gießen, mit dem kalt angerührten Maizena andicken, mit Zucker, Vanillezucker, Zitronen- oder Apfelsinensaft nach Belieben abschmecken und mit Eigelb abziehen. Die Suppe kann kalt und warm gegeben werden.

Hagebuttensuppe (von getrockneten Hagebutten)

125 g Hagebutten	1 Brötchen
1 Stck. Zimt u. Zitronenschale	1 1/2 l Wasser

Die Hagebutten werden gewaschen, eine Nacht in dem angegebenen Wasser eingeweicht, mit den Gewürzen weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, aufgekocht, mit Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl) gebunden, mit Weißwein oder Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt.

Weinsuppe

1/2 l leichten Rot-, Weiß- od. Apfelwein	1 Nelke
1/2 l Wasser	1 Prise Salz
50 g Zucker	Zitronenschale u. Zimt
30 g Weizenmehl od. Maizena	evtl. 1—2 Eier

Rot-, Weiß- oder Apfelwein werden mit dem Wasser, einer Zitronenschale, etwas ganzem Zimt und einer Nelke aufgekocht.

Mit dem kalt angerührten Mehl 5 Minuten unter Rühren gekocht, mit Zitronensaft und Zucker, evtl. Vanillezucker, abgeschmeckt, mit 1—2 Gelbeiern abgezogen. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, als Klößchen auf die kochende Suppe gesetzt und unter Umwenden einmal aufgekocht. Die Suppe kann auch von Obstwein hergestellt und die Eier weggelassen werden.

Weißweinsuppe mit Graupen

70 g Graupen	100 g Zucker
30 g Butter	3/4 l Mosel- od. Apfelwein
1 1/2 l Wasser	30 g Sultaninen
1 Stck. Zimt u. Zitronenschale	2 Eigelb
Saft von 1 Zitrone	

Die Graupen werden abgewellt, in der Butter geschwitzt, Wasser und Gewürze daran gegeben und 3 Stunden gekocht. In der letzten Viertelstunde läßt man die Sultaninen darin quellen, zieht dann die Suppe mit Eigelb ab und gibt den angewärmten Wein hinzu.

Biersuppe

1 l Weißbier od. Braunbier	25 g Maizena od. Stärkemehl (Kraftmehl)
1 Stck. Zimt	65 g Zucker
1 Stck. Zitronenschale	1—2 Eigelb

Das Bier, welches nicht bitter sein darf, wird mit Zucker, Zimt und Zitronenschale aufgekocht. Mit dem mit 1/4 l Wasser kalt angerührtem Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl) gebunden und mit 1—2 Eigelb abgezogen.

Bier-Kaltschale

40 g Korinthen	40 g Zucker
1 Teel. Zimt	3/4 l Weißbier und nach Belieben Zitronensaft od. Schale
40 g geriebenes Schwarzbrot	

Die Korinthen werden gereinigt, mit dem Zucker, Zimt und dem geriebenen Schwarzbrot gemischt, mit dem Bier und Wasser übergossen, nach Belieben wird Zitronensaft oder -schale hinzugegeben. Etwa 1/2 Stunde vor dem Gebrauch wird alles gemischt und recht kalt zu Tisch gegeben.

Reis-Kaltschale

75 g Reis	1/2 l Apfelwein
reichlich 3/4 l Wasser	Saft 1/2—1 Zitrone
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone	35 g Sultaninen
165 g Zucker	

Der Reis wird abgewellt, mit Wasser und Zitronenschale weich gekocht, dann gibt man Zucker und Sultaninen dazu, zuletzt Wein.

Suppen-Einlagen

Eiergerste

2 Eier
1 Prise Salz
Muskat
2—3 Eßl. Wasser
150—175 g Mehl

Die Eier werden mit den Gewürzen und dem Wasser vermischt und mit dem Mehl zu einem gleichmäßigen festen Teig verknetet. Man läßt diesen etwas trocknen, reibt ihn auf einem Reibeisen und läßt die so gewonnene Eiergerste vollends trocknen. Man gibt sie kurz vor dem Anrichten in die fertige Fleischbrühe und läßt diese noch 8—10 Minuten langsam kochen.

Gut getrocknete und luftig aufbewahrte Eiergerste hält sich längere Zeit frisch.

Eierstich

2 Eier
4 Eßl. Wasser
1 Messerspitze Salz
1 Prise Muskat

Alle Zutaten werden verquirlt, in ein mit Fett ausgepinseltes gerades Töpfchen (Tassenkopf) gefüllt und im Wasserbad gekocht, bis die Masse steif geworden, dann gestürzt, in Würfel geschnitten und in die fertige Suppe gelegt.

Einlauf zur Suppe

Für 3—4 Liter

90 g gesiebtes Mehl
1 Ei
1 Teel. Salz
1 Teel. geschmolzene Butter od. Tomor
5 Eßl. kalte Milch od. Wasser

Alle Zutaten werden zu einem dickflüssigen Teig kalt angerührt, durch ein groblöcheriges Sieb in die stark kochende Flüssigkeit gegeben und 10 Minuten hierin gekocht.

Kartoffeleinlauf

1 große rohe Kartoffel
1 Ei
Salz

Die Kartoffel wird kurz vor dem Gebrauch gerieben, mit Salz und Ei vermischt und die Masse unter Rühren in die kochende Fleischbrühe gegeben und 2—3 Minuten mitgekocht.

Flädchen

1 Ei
80—100 g Mehl
knapp $^1/_4$ l Wasser
Salz
Fett zum Backen

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen dünnen, glatten Pfannkuchenteig, bäckt dünne Kuchen davon. Die goldgelb gebackenen Kuchen werden nach dem Erkalten in feine Streifen geschnitten und kurz vor dem Anrichten in die kochende, fertige Fleischbrühe gegeben.

Fleischklöße

(siehe Rezept falscher Hase) als Beigabe zu Gemüsesuppen

Grießklöße

70 g Grieß
$^1/_8$ l Milch od. Wasser
25 g Butter od. Tomor
geriebene Schale einer halben Zitrone
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
2 Eier
1 l Salzwasser zum Kochen der Klöße

Die Flüssigkeit wird mit dem Fett, dem Salz, Zucker und der Zitronenschale aufgekocht, der Grieß vorsichtig eingestreut und unter Rühren zu einem steifen Brei gekocht, der heiß mit dem einen Ei, abgekühlt mit dem anderen vermischt wird. Die Klößchen formt man mit 2 Teelöffeln, die man dazu in kaltes Wasser taucht und legt sie dann auf einen gefetteten Teller. Wenn das Wasser kocht, tut man die Klöße alle zugleich hinein und läßt sie 10 Minuten kochen.

Klöße für Obstsuppen

Für 8—10 Personen

120 g Butter
4 Eier
1 Teel. Salz
$^3/_{16}$ l Milch
300 g Mehl
1—2 Eßl. Zucker

Man rührt die Butter zu Sahne und gibt alles übrige nach und nach hinzu. Nachdem der Teig blasig geschlagen ist, sticht man mit einem Eßlöffel die Klöße ab und kocht sie 10 Minuten in der fertigen Suppe.

Markklößchen

3—4 Eßl. Weckmehl
2 Eier
3 Eßl. Rindermark
Petersilie
1 Prise Muskat od. Ingwer
Salz

Das Mark wird solange in kaltem Wasser geknetet, bis es schön weiß ist und zusammenhält; dann rührt man es schaumig und fügt nach und nach die angegebenen Zutaten hinzu. Man formt kleine Klößchen und läßt diese 8—10 Minuten in Fleischbrühe oder einer guten Schleimsuppe kochen.

Mandeln für Fleischbrühe

500 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
Fett zum Backen

Von Mehl, Eiern und Salz bereitet man einen Teig, nimmt von diesem kleine Stücke ab, formt sie zu Rollen, schneidet diese in haselnußgroße Stücke, backt sie in einer Pfanne in Fett goldgelb und reicht sie zur Brühe, diese Mandeln lassen sich eine Zeitlang aufbewahren.

Mandelreis

100 g Reis
10 g Butter
1 Messerspitze Salz
1/8 l Wasser
3/4 l Milch
15 g Zucker
25 g geriebene Mandeln

Der Reis wird gewaschen, in der Butter geschwitzt, mit allen Zutaten ausgequollen. 1/4 Stunde vor dem Anrichten füllt man ihn in eine gerade glatte in Wasser ausgespülte Form, die mit Zucker ausgestreut wird, dann gibt man ihn gestürzt zu Tisch.

Maultaschen mit Fleischfüllung

Nudelteig von einem Ei
Füllung: Fleischreste
1 Brötchen
20 g Fett
1 kleine Zwiebel
1 Ei
Salz und Pfeffer

Von dem dünn ausgerollten Nudelteig werden kleine Vierecke geschnitten oder runde Plättchen ausgestochen, deren Ränder man mit Eiweiß bestreicht. In die Mitte gibt man etwas Füllung und schlägt den Teig darüber zusammen, so daß Halbmonde oder kleine Taschen entstehen. Die Maultaschen werden kurz vor dem Anrichten in die kochende Fleischbrühe gegeben und 10—15 Minuten langsam mitgekocht.

Zur Füllung wird das eingeweichte, fest ausgedrückte Brötchen mit Fett und Zwiebel zu einem Kloß abgebrannt und nach dem Erkalten das feingewiegte Fleisch, das Ei und die Geschmack gebenden Zutaten zugegeben.

Maultaschen mit Kräuterfüllung

Nudelteig von einem Ei
1 Brötchen
20 g Fett
1 kleine Zwiebel
Petersilie und Schnittlauch
1 Ei
Salz und Pfeffer
250 g Spinat
abgebrüht und fein gewiegt

Zubereitung wie oben.

Gebackene Mehlerbsen

1/8 l Wasser
25 g Fett
1 Prise Salz
50 g Mehl
2 Eier
Ausbackfett

Man bringt Wasser, Fett und Salz zum Kochen, gibt das Mehl zu, rührt bis der Teig sich vom Topf löst. Nach dem Erkalten rührt man nach und nach die gut verschlagenen Eier zu und spritzt mit einer Teigspritze erbsengroße Kügelchen in heißes Fett und läßt sie goldgelb backen. Die so hergestellten Erbsen gibt man vor dem Anrichten in die Fleischbrühe.

Gekochte Schaumklöße

Eiweiß Zucker evtl. Vanillezucker

Eiweiß wird mit Zucker evtl. Vanillezucker schaumig geschlagen und auf die kochende Obstsuppe gelegt. Man wendet sie 1—2 Mal um, bis das Eiweiß geronnen ist, nimmt sie ab und gibt sie später auf die erkaltete Suppe.

Scherben

3 Eigelb
1 ganzes Ei
20 g Zucker
1 Eßl. saure Sahne
1 Prise Salz
Mehl, so viel die Masse annimmt

Alle Zutaten werden zusammen verquirlt, dann wird soviel Mehl hinzugegeben, daß sich der Teig ausrollen läßt; der dünne, ausgerollte Teig wird mit dem Rädchen in schräge Vierecke geschnitten, mit einer Gabel mehrmals durchstochen, nach und nach in dampfendem Fett gebacken und mit Puderzucker besiebt.

Semmelklöße

60 g Butter
60 g eingeweichtes Weißbrot
60 g Stoßbrot (Breadcrumbs)
1 Ei
Salz und Pfeffer
Muskat

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach dazu gegeben. Man formt nußgroße Klößchen und kocht sie 10 Minuten in der Suppe oder Salzwasser.

Schwemmklößchen

70 g Mehl	1 Prise Salz
1/8 l Wasser, Brühe od. Milch	bei süßen Suppen:
20 g Butter od. Tomor	1 Prise Zucker und abger.
2 Eier	Schale 1/4 Zitrone

Die Flüssigkeit wird mit dem Fett, Salz, Zucker und Zitronenschale aufgekocht, das Mehl vorsichtig eingestreut und unter Rühren zu einem steifen Brei gekocht, der heiß mit dem einen Ei, abgekühlt mit dem anderen gemischt wird. Die mit 2 Teelöffeln geformten Klößchen werden auf einen gefetteten Emailleteller gelegt, ein Probekloß gekocht und dann die übrigen Klöße in die fertige Suppe gegeben.

Suppenbiskuit

30 g Fett	2 Eßl. Mehl
2 Eigelb	2 Eiweiß zu Schnee
1 Prise Salz	

Das Fett wird schaumig gerührt, Eigelb, Salz, Mehl und zuletzt der Schnee hinzugegeben. Die Masse in eine kleine mit Fett bestrichene und mit Mehl bestäubte Auflaufform gegeben und goldgelb gebacken. Erkaltet schneidet man die Masse in Scheibchen oder Würfel und gibt sie in fertige Fleischbrühe oder Schleimsuppe.

Fleisch

Vorbemerkung.

Fleisch und Geflügel werden verwendet zur Herstellung von Suppen, zu selbständigen Hauptgerichten und zu Misch- und Eintopfgerichten. Die Bedeutung der Suppe liegt hauptsächlich im Gehalt an Geschmacksstoffen (Extraktivstoffe), die eine anregende Wirkung auf die Tätigkeit der Magendrüsen ausüben.

Kalbfleisch hat eine hellrosa Farbe, wenig oder gar kein Fett, Rindfleisch ist rot, hat gröbere Fasern und gelblich weißes Fett. Hammelfleisch ist gelblich rot und hat gelbes Fett.

Zum Kochen, Dämpfen und Dünsten verwendet man am besten fettes oder durchwachsenes Fleisch, zum Schmoren durchwachsenes Fleisch, zum Braten durchwachsenes oder mageres Fleisch. Kennzeichen der verschiedenen Stücke sind schwer zu geben, weil die Bezeichnung in den einzelnen Gegenden verschieden ist; für Anfängerinnen ist es zweckmäßig, sich einmal vom Metzger die verschiedenen Fleischstücke und ihre Kennzeichen zeigen zu lassen. Durch den hohen Wasser- und Eiweißgehalt ist Fleisch leicht dem Verderben ausgesetzt; um es für wenige Tage haltbar zu machen, kann man es leicht salzen und in einem möglichst festgeschlossenen Gefäß möglichst kühl aufbewahren. Haltbarmachen für längere Zeit geschieht durch Pökeln (Verlust an Nährstoffen), durch Einlegen in Essig oder durch Räuchern, außerdem kann man rohes Fleisch noch aufbewahren, wenn man es fest in einen Topf einschichtet und kochend heißes Fett darüber gießt.

Unter Kochen versteht man das Garmachen des Fleisches in heißem Wasser, Dämpfen ist das Garmachen durch Wasserdampf, geschmort nennt man ein Gericht, bei dem das Fleisch in Fett angebraten und in der Sauce gargemacht wird; Braten ist das Garmachen in Fett. Beim Kochen muß das Fleisch gut mit Wasser bedeckt sein, die Brühe verwendet man entweder zu Suppen oder zu Saucen. Das Dämpfen des Fleisches kommt hauptsächlich bei fetten Fleischstücken zur Anwendung, wie z. B. bei Hammelfleisch, man kerbt das Fett kreuzweise ein, legt es mit der Fettschicht auf den Boden des Topfes, die Gewürze dazu, gießt soviel kochendes Wasser darüber, daß das Fleisch 1/4—1/2 bedeckt ist. Um dem Fleisch ein gutes Aussehen zu geben, kann man es kurze Zeit vor dem Anrichten noch in den Backofen schieben. Man muß darauf achten, daß Wasser zugefügt wird, falls nicht genügend Fett aus dem Fleisch ausgezogen ist, mit dem man das Fleisch begießen kann. Beim Schmoren wird das vorbereitete Fleisch mit Mehl bestäubt, von allen Seiten scharf

angebraten, in einem Topf mit gut schließendem Deckel mit den Gewürzen und $^{3}/_{4}$ l kochendem Wasser bedeckt, langsam geschmort. Das Schmorfleisch muß halbstündlich gewendet werden. Beim Braten des Fleisches wird dasselbe nach der Vorbereitung in eine Bratpfanne mit der Fettseite nach oben gelegt, mit dampfendem Fett übergossen und unter sehr häufigem Begießen mit dem Fett gebraten, man kann, wenn das Fett ziemlich eingezogen ist, etwas heißes Wasser oder Brühe hinzufügen. In der Pfanne zu bratendes Fleisch, z. B. Kotelettes, Beefsteak, Schnitzel usw. werden in die Stielpfanne in das heiße Fett gelegt. Die kleinen panierten Fleischstücke bratet man am besten in Fett, da es schneller heiß wird als Pflanzenbutter und daher das Fleisch schneller brät und von innen nicht trocken wird; bei unpanierten Fleischstücken nimmt man besser Pflanzenbutter, damit sie innen gar werden und nicht zusammenschrumpfen.

Bei allen Fleischzubereitungen verwendet man am besten Mischfett, da Rinderfett allein sehr schwer bekömmlich ist.

Rindfleisch

Rinder-Schmorbraten

1—$1^{1}/_{2}$ kg Rindfleisch, Lummer od. Zungenstück	50—70 g Fett
10 g Salz	1 Brotrinde
20 g Mehl	1 große Zwiebel
1 Gewürzdosis	Wasser nach Bedarf

Das vorbereitete Fleisch wird geklopft, gesalzen, mit Mehl bestäubt, von allen Seiten angebraten, mit Zwiebeln und den Gewürzen 2—3 Stunden weich geschmort. Das Wasser muß ab und zu nachgefüllt werden, jedes Schmorfleisch muß $^{3}/_{4}$ mit Wasser bedeckt sein und muß halbstündlich gewendet werden. Die Sauce wird durchgesiebt und wenn nötig, mit etwas Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl) gebunden und abgeschmeckt.

Geschmortes Suppenfleisch (Sparbraten)

Das halbgar gekochte Suppenfleisch wird in einem eisernen Topf in heißem Fett mit Zwiebel gebräunt und weiter behandelt wie Schmorfleisch. Zweckmäßig gibt man an die Sauce einige Tomaten, damit sie schönere Farbe bekommt.

Rinderbraten

$1^{1}/_{2}$—2 kg Fleisch	Salz, Pfeffer
80 g Fett	

Das Fleisch wird geklopft, mit heißem Fett übergossen, in einen sehr stark geheizten Ofen geschoben. Auf 500 g rechnet man 10—12 Minuten Bratzeit. Zur Sauce legt man eine Zwiebel und Pfefferkörner, gießt im Laufe der Bratzeit Wasser hinzu und beendet die Sauce nach Vorschrift.

Roastbeef

1—2 kg Roastbeef	Salz, Pfeffer
150 g Rinderfett	1 Zwiebel

Man verwendet hierzu das Hochrippenstück. Damit das Roastbeef, recht schön zart ist, verwendet man es erst einige Tage nach dem Koschermachen. Das Fleisch wird vorbereitet, die Knochen entfernt, dann die Fettschicht, die Sehne vorsichtig abgetrennt, gewaschen, abgetrocknet und sehr gut geklopft. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit 150 g dampfendem Rinderfett begossen und sofort in einen stark geheizten Ofen geschoben, worin es pro Pfd. 8—10 Minuten braten muß. Zur Sauce legt man eine Zwiebel, man kann sie durch Hinzugabe von Tomatenpuree, Champignons, Trüffeln und etwas Madeira verfeinern. Dann wird die Sauce nach Vorschrift fertig gemacht.

Bei einem größeren Braten macht man die Sauce fertig, sobald das Fleisch braun ist und läßt es in der Sauce fertig braten.

Roastbeef garniert

Das Roastbeef wird vorbereitet, alles Fett entfernt, die Sehne durch- oder abgeschnitten, der Braten in gute Form gebracht und nach Vorschrift gebraten. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen und gebunden. Der schräg tranchierte Braten wird mit Kartoffelbällchen, Pommes frites und mit einem Spieß angerichtet und mit den verschiedensten Gemüsen wie Erbsen, kleine Karotten, Prinzeßbohnen, Blumenkohl, Spargel, Pilzen, Teltower Rübchen, geschmorten Kastanien usw. verziert.

Sauerbraten (Einlegen)

1—$1^{1}/_{2}$ kg Fleisch	10 g Salz
1 Eßl. gehackte Zwiebeln	nach Belieben eine Prise Thymian
1 Eßl. Senf	1—$1^{1}/_{2}$ l Wasser
1 l Essig	
etwas kleingeschnittenes Suppengrün	

Das vorbereitete Fleisch wird in einen möglichst hohen, schmalen Topf gelegt, man rechnet auf 3 l Marinade entweder $^{1}/_{3}$ Essig und $^{2}/_{3}$ Wasser oder halb und halb. Das vorbereitete

Suppengrün und die Zwiebel bratet man in Fett an, gießt Essig und Wasser dazu, läßt es 10 Minuten kochen und gießt es fast kalt über das Fleisch. So läßt man den Sauerbraten an einem kühlen Ort 8—10 Tage stehen und wendet das Fleisch jeden Tag.

Sauerbraten schmoren

1—$1^1/_2$ kg Fleisch	1 Zwiebel
60 g Fett	Salz u. Pfeffer
1 Gewürzdosis	

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt in heißem Fett von allen Seiten angebraten, dann gibt man die Gewürzdosis und die Zwiebel hinzu und schmort den Braten gar. Er muß jede $^1/_2$ Stunde gewendet werden. Die Sauce wird nach Vorschrift fertig gemacht.

Rinderpökelbrust

$1^1/_2$—2 kg Rinderbrust	etwas Salpeter
125 g Salz	und zum Kochen etwas Suppengrün
1 Teel. Zucker	

Mäßig fette Rinderbrust wird entknöchelt und mit dem Salz, Zucker und Salpeter recht fest eingerieben, in einen Steintopf gelegt und mit Stein und Schiefer stark beschwert, sodaß sich Pökellake bilden kann. Nach 8—10 Tagen kann das Fleisch, nachdem es etwas gewässert hat, ohne Salz mit Suppengrün und reichlich Wasser gekocht werden. Besser ist das Einlegen in eine Pökellake, bei der man 100 g Salz auf 1 l Wasser rechnet.

Pökelfleisch kochen

Das Pökelfleisch wird, nachdem es einige Male gewaschen ist, mit kochendem Wasser und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln aufgesetzt und in 2—3 Stunden gargekocht. Wenn es weich ist, legt man es auf eine Platte, bedeckt es mit einem flachen Teller, beschwert es mit einem Stein und läßt es so erkalten. Auf diese Weise läßt es sich später sehr schön aufschneiden. — Will man Pökelfleisch warm zu Tisch geben, so schmort man es. Sollte das Fleisch etwas stark gepökelt sein, so empfiehlt es sich, es vor der Zubereitung $^1/_2$ Stunde in Wasser zu legen und dieses von Zeit zu Zeit zu erneuern.

Rauchfleisch

Das Fleisch wird wie zum Pökeln vorbereitet, gut geräuchert, und muß abhängen. Nachdem man es gut abgerieben

hat, setzt man es in kaltem Wasser auf, läßt es kochen, erkalten und schneidet es dann dünn auf.

Pökelzunge

1 Kalbs- oder Rinderzunge	reichlich Salz
1 Prise Zucker	und etwas Salpeter

Kalbs- oder Rinderzunge befreit man vom Schlund und pökelt sie wie Rinderbrust ein. Ist die Zunge gekocht, so läßt sich die Haut bequem abziehen. Alle gepökelten Fleischsorten ergeben einen schmackhaften kalten Aufschnitt.

Rindergulasch

$^3/_4$—1 kg zartes Rindfleisch	10 g Mehl
1 Gewürzdosis	Rotwein zum Abschmecken der Sauce
1 fein geschnittene Zwiebel	10 g Salz
1 Prise Paprika	
50 g Fett	

Das Rindfleisch wird in Stücke geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Mehl bestäubt und scharf angebraten. Wenn das Fleisch von allen Seiten braun ist, gibt man Brühe oder Wasser hinzu, fügt die Gewürzdosis dazu und läßt es 2 Stunden schmoren. Die Sauce wird, wenn nötig, mit Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl) gebunden und nach Belieben mit Rotwein und Paprika abgeschmeckt.

Rindfleischragout

$^3/_4$—1 kg Rindfleisch	Essig nach Geschmack
$^1/_2$ l braune Grundsauce	1 Prise Pfeffer und Zucker
3—4 Scheiben getrockn. Pilze	nach Belieben Wein, Zitronensaft und Kapern.
1 kleine Salzgurke in Scheiben	

Das Rindfleisch wird 2 Stunden langsam gekocht, dann macht man eine dunkle Grundsauce, legt zuletzt das in Scheiben geschnittene Fleisch hinein, das nicht mehr mitkochen darf, und fügt die übrigen Zutaten hinzu.

Zungenragout

Für 12—14 Personen

1 Rinderzunge	125 g Champignon, Blumenkohl oder Spargel
250 g Kalbsmilch	100 g Fett
250 g Rindfleisch für Klößchen	120 g Mehl
$1^1/_2$ l Brühe	

Die gepökelte, gewässerte oder frische Rinderzunge wird wie Suppenfleisch gekocht, in Scheiben geschnitten. Von 100 g Fett, 120 g Mehl und $1^1/_2$ l Brühe stellt man eine dunkle Mehlschwitze her, läßt sie 20 Minuten kochen und schmeckt sie mit

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Rotwein oder Madeira ab. Die übrigen Zutaten werden nach Vorschrift vorbereitet, mit der Zunge in die fertige Sauce gelegt, das Ragout wird mit harten Eiern, Zitronenscheiben oder im Reisrand angerichtet.

Rinderrouladen

$1^1/_4$ kg Fleisch in Scheiben geschnitten	3 Eßl. Fett
10 g Salz	1 Zwiebel
Pfeffer	Gurkenscheiben
1 Eßl. Senf	Fettstücke
	1 Eßl. Mehl

Nicht zu dünne Scheiben Fleisch werden gründlich geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Senf bestrichen, mit Zwiebel, Gurkenscheiben und Fettstücken belegt, zusammengerollt und gebunden. Man bestäubt sie mit Mehl und schmort sie in heißem Fett auf allen Seiten braun, gießt dann Wasser zu, gibt Zwiebel und eine Gewürzdosis hinzu und schmort das Fleisch darin $1^1/_2$—2 Stunden.

Englische Beefsteaks

750 g mageres Fleisch in 4—6 Scheiben geschnitten	1 Zwiebel
Salz, Pfeffer	100 g Fett

Das Fleisch wird leicht geklopft, in das gebräunte Fett gelegt, unter häufigem Wenden vier Minuten auf starkem Feuer gebraten, dann gesalzen und gepfeffert. In dem Fett bräunt man Zwiebelscheiben. Die Beefsteaks werden damit angerichtet, das Fett mit etwas heißem Wasser aufgekocht und darüber gegossen.

Gedünstete Beefsteaks

$^1/_2$—1 kg Fleisch zu 4—6 Beefsteaks geschnitten	100 g Rauchfleisch
1 Eßl. Salz	1 Zwiebel
1 Messerspitze Pfeffer	Kapern, Champignons und Petersilie nach Belieben
75 g Fett zum Braten	

Die vorbereiteten gesalzenen, gewürzten Beefsteaks werden gebraten, dann röstet man das kleingeschnittene Rauchfleisch mit den übrigen Zutaten und dünstet die Beefsteaks darin weich, wenn nötig, fügt man $^1/_4$ l Brühe dazu.

Flämische Kotelettes

1—$1^1/_2$ kg Rinderbug	$^1/_2$—1 kg Kartoffeln
Zutaten wie zu Schmorbraten	

Ein Bugstück wird in zweifingerbreite Stücke geschnitten, die man allenfalls der Länge nach nochmals teilt. Dies wird wie ein Schmorbraten aufgesetzt und muß 4 Stunden in viel Sauce kochen. $^3/_4$ Stunde vor dem Anrichten gibt man ausgestochene Kartoffeln hinzu, die man mit gar werden läßt. Beim Anrichten werden sie um das Fleisch gelegt, von welchem man die Sauce stark einkochen läßt und ohne ein Spur von Fett serviert.

Falsche Krammetsvögel

$1^1/_2$ kg Lummer	Pfeffer, Salz
Wacholderbeeren	50—100 g rohes, gehacktes Fett
3 Lorbeerblätter	Fett zum Braten

Das Fleisch wird in längliche, nicht zu schmale Streifen geschnitten. Die Streifen werden einzeln zugerollt, nachdem man in jeden Streifen 6—8 Wacholderbeeren und etwas rohes, gehacktes Fett gegeben hat. In einem eisernen Topf macht man Fett heiß, gibt die zugebundenen Röllchen hinein, bratet sie an und läßt sie dann $1^1/_2$ Stunde im zugedeckten Topf schmoren; man muß sie fleißig begießen, in die Sauce gibt man etwas Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter.

Suppenfleisch paniert, gebraten

(Resteverwendung)

Scheiben von gekochtem Rindfleisch werden mit Ei, Mehl und Stoßbrot paniert, in heißem Pflanzenfett oder Fett schnell gebacken. Das Gericht eignet sich als Beilage zu den verschiedensten Salaten.

Falscher Hase

$^3/_4$ kg Rindfleisch	2 Eier
$^3/_4$ kg Kalbfleisch	Salz
1 geriebenes Brötchen	Pfeffer
1 geweichtes Brötchen	Muskat
1 geriebene, in Fett gedünstete Zwiebel	60 g Fett zum Braten

Das Fleisch wird entsehnt, zweimal durch die Maschine getrieben, mit allen Zutaten vermischt, abgeschmeckt, wie ein Brot geformt, mit geriebenem Brot bestreut, mit 60 g heißem Fett übergossen, 1—$1^1/_2$ Stunde gebraten, zu dem Bratfett gibt man zuletzt Zwiebel, die man schön braun werden läßt, fügt dann etwas heißes Wasser hinzu, nach Belieben etwas Tomatenmark und bindet die Sauce, wenn nötig, mit etwas Mehl.

Gefüllter Hackbraten

Zutaten wie oben.

Die Fleischfarce wird nach Angabe des vorangegangenen Rezeptes hergestellt. Wenn der Braten geformt ist, drückt man ihn etwas platt, legt in die Mitte ein in längliche Streifen geschnittenes, hart gekochtes Ei, Pfeffergurkenstreifen und einige Streifen gekochtes Pökelfleisch, rollt ihn zusammen und brät den Hackbraten wie angegeben. Er eignet sich besonders gut für kalten Aufschnitt. Statt des in Streifen geschnittenen kann man ein ganzes Ei einfüllen.

Deutsches Beefsteak

500 g schieres Fleisch	1—2 Eier
Salz	Fett
Pfeffer	2 geweichte Brötchen od. 4 gekochte geriebene Kartoffeln
Zwiebel	

Das Fleisch, möglichst ohne Fett und Sehnen, wird durch die Maschine gedreht, mit den Gewürzen und den anderen Zutaten vermischt, abgeschmeckt, apfelgroße Klopse geformt und auf einer Seite mit dem Messerrücken kreuzweise eingekerbt, in dem Fett bei einmaligem Wenden auf beiden Seiten 3—6 Minuten braun gebraten. Will man das Gericht strecken oder vereinfachen, kann man gekochte oder geriebene Kartoffeln oder eingeweichte Semmel mit durch die Maschine geben. Sehr gute Fleischklopse erhält man auch, wenn man Suppenfleisch durch die Maschine gibt und in ähnlicher Weise zubereitet. Es ist jedoch ratsam, 1—2 Eier hinzuzugeben, da dann die Masse besser hält.

Königsberger Klops

500 g Kalbfleisch	15 g Salz
500 g Rindfleisch	1 geriebene, in Fett gedünstete Zwiebel
125 g geweichtes Brot	1 Prise Muskat
5 geriebene Kartoffeln	2 Eier
1 Messerspitze Pfeffer	

Das Fleisch wird entsehnt, zweimal durch die Maschine getrieben, mit allen Zutaten vermischt, zu Klößchen geformt; die zurückgebliebenen Sehnen kocht man mit Pfefferkörnern, Salz, Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben in $1^1/_2$ l Wasser aus, gießt diese Brühe durchs Sieb, kocht die Klopse $^1/_2$ Stunde darin und wendet sie in der Mitte der Zeit. Die Brühe verwendet man zu einer Sauce, die man mit einem Eigelb abziehen kann und mit Kapern abschmeckt.

Frituren oder Croquettes von Fleischresten

250 g Fleischreste	1 Teel. gehackte Kräuter od. Morcheln
25 g Fett	1 Eßl. Zitronensaft
35 g Mehl	Salz, Pfeffer
$^1/_4$ l Brühe	
1 Eigelb	

Die gekochten oder gebratenen Fleischreste werden in kleine Stücke geschnitten, Fett und Mehl geschwitzt, die Brühe aufgefüllt, die Sauce mit den angegebenen Zutaten scharf abgeschmeckt. Dann läßt man die Masse kalt werden, gibt das Fleisch, die Kräuter oder Morcheln hinein; nun breitet man es auf einem Brett, das dick mit geriebenem Brot bestreut ist, aus, teilt es in gleiche Teile und formt sie walzenförmig. Diese Teile werden durch Mehl, Ei, geriebenes Brot gezogen und im Fett schwimmend gebacken.

Diese Frituren kann man auch aus Fischresten machen.

Sülze

Für 8—10 Personen

$^3/_4$ kg Kalbsbrust	4—6 Zwiebeln
$^3/_4$ kg Rindfleisch	30 g Salz
1—2 Kalbsfüße,	$^1/_4$ l Essig
$^1/_2$ Kalbskopf	2 Teel. Pfefferkörner
2 l Wasser,	1 Lorbeerblatt

Die Kalbsfüße und den Kopf bringt man mit dem Wasser, Salz, Essig zum Kochen, legt das Fleisch hinein, gibt nach dem Schäumen 2 Teelöffel Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 4—6 Zwiebeln in Scheiben geschnitten zu, läßt alles 2 Stunden kochen. Das Fleisch muß in der Brühe abkühlen, wird dann heraus genommen, von den Knochen gelöst, in Würfel geschnitten; die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und bleibt bis zum nächsten Tage stehen, dann entfettet man sie, schmeckt sie scharf ab, mit Pfeffer, Salz, Essig, wenn nötig gibt man Agar hinzu, klärt die Brühe mit Eiweiß und Eierschale. Auf den Boden einer Form oder Glasschüssel füllt man etwas von der klaren Brühe, legt nach dem Steifwerden eine Garnitur von Kapern, hart gekochtem Ei, Gurken, Möhren, Erbsen, Perlzwiebeln darauf, wieder etwas Brühe und nach dem Erstarren abwechselnd Fleisch und Brühe, bis die Form voll ist. Die Sülze wird gestürzt mit Remouladensauce zu Tisch gegeben.

Rinderfett ausbraten

Das in kleine Würfel geschnittene vorbereitete Rinderfett wird mit heißem Wasser aufgesetzt, erst ausgekocht und dann gebraten, bis die Grieben kroß und goldgelb sind; nach Belieben kann man eine Zwiebel mit ausbraten.

Mischfett

Man stellt sich ein gutes Mischfett, das sparsam im Gebrauch und angenehm im Geschmack ist, her, indem man

1 kg Rinderfett
1 kg Palmin
1 l gutes Oel

erhitzt, in einen Steintopf gießt und erkalten läßt.

Kalbfleisch

Kalbsbraten

1—1½ kg Kalbsbug od. Kalbsschulter	1 Eßl. Salz
	75 g Fett

Das vorbereitete Fleisch wird in der Pfanne mit heißem Fett übergossen, in Mittelhitze gebraten. Man rechnet auf ½ kg 12 Minuten Bratzeit; bei einem Braten unter 3 kg 15 Minuten. Zur Sauce kann man nach Belieben 1 Zwiebel legen, gibt, wenn diese leicht gebräunt ist, soviel Wasser wie nötig zu. Vor dem Anrichten gießt man die Sauce durch ein Sieb, entfettet sie und bindet sie mit Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl).

Gefüllte Kalbsbrust

	Zur Füllung:
1—1½ kg Kalbsbrust	2—3 Scheiben Wasserbrot
Salz	1 Eßl. Fett od. Mark
Ingwer	1 Zwiebel
4—5 Eßl. Fett	1—2 Eier
2—3 Eßl. Mehl	Salz
Suppengrün	Pfeffer
1 Tomate	etwas Muskat
1 Zwiebel	gehackte Petersilie
Brotrinde	
Flüssigkeit	

Aus der Kalbsbrust werden alle Knochen entfernt und die oben aufliegende dünne Fleischschicht so losgetrennt, daß eine Tasche entsteht. Nun wird das Fleisch gewaschen, abgetrocknet, geklopft und gut mit Salz und Pfeffer eingerieben. Die Wasserbrotscheiben werden eingeweicht, ausgedrückt, mit der fein geschnittenen Zwiebel in heißes Fett gegeben und so lange auf nicht zu heißer Herdstelle gerührt, bis die Masse zusammenhält und sich gut vom Topf loslöst. Abgekühlt fügt man die Eier, Gewürze und Petersilie hinzu, gibt die Füllung in die vorbereitete Kalbsbrust und näht die Oeffnung zu. In einem Bräter läßt man Fett heiß werden, legt den Braten hinein, schiebt ihn in die Bratröhre und läßt ihn unter fleißigem Begießen 1½ bis

2 Stunden braten. Ist das Fleisch angebraten, so gibt man Mehl und Zwiebel hinzu, läßt dieses braun werden, fügt etwas heißes Wasser hinzu, gibt Suppengrün, Tomate und Brotrinde hinein und begießt mit dieser Sauce. Wenn der Braten gar ist, so nimmt man ihn heraus, streicht die Sauce durch ein Sieb und schmeckt sie ab.

Anstatt der Brotfüllung kann man auch eine Fleischfüllung in die Kalbsbrust hineingeben.

Kalbfleischfrikassee

750 g Kalbsbug od. Kalbsbrust	40 g Fett
1½ l Wasser	50 g Mehl
1 Eßl. Salz	

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft und mit dem kochenden Wasser aufgesetzt. Man gibt Suppengemüse zu und läßt das Fleisch langsam 2 Stunden kochen. Zur Frikasseesauce röstet man 40 g Fett und 50 g Mehl hellschäumig, gießt nach und nach ½ l Kalbfleischbrühe dazu und läßt die Sauce mit einer Zitronenscheibe ohne Kerne 20 Minuten kochen. Dann gibt man beliebig etwas Reis, Salz nach Geschmack zu, zieht die Sauce mit 1—2 Eigelb ab, legt das in gleichmäßige Stücke geschnittene Fleisch, Fleisch- oder Semmelklößchen, Blumenkohl oder Spargel hinein. Man kann das Frikassee im Reisrand anrichten.

Kalbskotelettes

1—1½ kg Fleisch	Semmel
1 Prise Pfeffer	1 Ei
15 g Mehl	50—60 g Fett

Die Kotelettes werden mit Salz und Pfeffer bestreut, von beiden Seiten geklopft, mit Ei, Mehl und Semmel paniert und in gute Form gebracht. In einer flachen Pfanne bräunt man das Fett, legt die Kotelettes hinein und bratet sie unter mehrmaligem Wenden gar.

Kalbskotelettes au four

4—6 Kotelettes	Paniermehl
1 Rest Ragout fin	50 g Pflanzenfett

Die Kotelettes werden kurz gebraten, mit Ragout fin bestrichen, Paniermehl und Pflanzenfett darüber gegeben und überbacken. Als Garnitur verwendet man Salat, Zitronenscheiben und Tomaten.

Kalbspökelfleisch

$1^1/_2$—2 kg Kalbfleisch
reichlich Salz
$^1/_2$ Teel. Salpeter

Hat man zufällig Kalbfleisch in größeren Mengen vorrätig, so ist es ratsam, dasselbe einzupökeln. Man reibe es tüchtig mit reichlich Salz und einem halben Teel. Salpeter ein, presse es stark in einen Steintopf und beschwere es. Nach 1 bis 2 Wochen wird das Fleisch gekocht oder gebraten. Warm und kalt schmeckt es vorzüglich.

Braunes Kalbsragout

$1^1/_4$ kg schieres Kalbfleisch	80 g Fett
1 Teel. fein gehackte Zwiebel	15 g Mehl
10 g Salz	1 Prise Paprika

Das Fleisch wird in große Würfel geschnitten, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in das gebräunte Fett gegeben, von allen Seiten scharf angebraten, dann gibt man Brühe oder Wasser darauf, Zwiebel und Paprika hinzu und kurz vor dem Anrichten das kalt angerührte Mehl, schmeckt die Sauce scharf ab.

Kalbsroulade

1 gepökelte Kalbszunge	1 Eßl. Salz
2—$2^1/_2$ kg Kalbsbrust	

Man wäscht die gepökelte Kalbszunge gut ab und trocknet sie. Die Kalbsbrust befreit man von Knochen und Knorpeln, wäscht sie, trocknet sie wieder ab, legt die Kalbszunge und eine geschnittene Zwiebel hinein, rollt sie fest auf und umwickelt sie mit Bindfaden, reibt sie mit Salz ein und kocht sie in nicht zuviel Wasser 1—$1^1/_2$ Stunden, dann preßt man sie einen Tag zwischen 2 Brettern, die man mit einem Stein beschwert. Die Roulade ist eine gute Beilage zu Gemüse und Brot.

Gefüllte Kalbsrouladen

1 kg Kalbfleisch in 4—6 Scheiben geschnitten	Fleischfarce von 250 g Fleisch

Das Fleisch wird geklopft, gesalzen, mit Fleischfarce bestrichen, mit Bindfäden umbunden, mit Mehl bestäubt, angebraten in dampfendem Fett in einem vorbereiteten Schmortopf nach Vorschrift geschmort.

Kalbsschnitzel

500—700 g Kalbfleischscheiben	1 Prise Pfeffer
50 g Palmin	etwas Semmelmehl
1 Ei	Zitronenviertel
10 g Salz	Kapern und Gurken

Nicht zu dünne Kalbfleischscheiben werden tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Semmelmehl gewälzt und sofort in heißem Palmin auf beiden Seiten in 3—6 Minuten braun gebraten, dann mit Zitronenvierteln, Kapern und Gurke garniert, angerichtet.

Kalbfleischsülze

1 Kalbskopf	Essig
1—2 Kalbsfüße	Salz
Suppengrün	6—10 saure Gurken

Der vorbereitete Kalbskopf und die Kalbsfüße werden nach dem Koschermachen überbrüht und mit Suppengrün und Salz ca. 2—3 Stunden langsam gekocht. Wenn das Fleisch weich ist, wird es von den Knochen gelöst und in beliebig große Stücke geschnitten. Auf diese Menge rechnet man 6—10 klein geschnittene saure Gurken. Die Brühe, die ziemlich eingekocht sein muß, wird scharf mit Essig und Salz abgeschmeckt und durch ein Sieb über das zerschnittene Fleisch gegeben. Man gießt in eine Schüssel einen Spiegel, und, wenn dieser erstarrt ist, legt man das geschnittene Fleisch hinein und gießt die übrige Brühe darüber.

Kalbszunge mit holländischer Sauce

3 kleine Kalbszungen	Ei, Semmel
1 l Salzwasser	50 g Fett
Mehl	

Die Kalbszungen werden in dem Salzwasser weich gekocht, die Haut abgezogen, abgekühlt, der Länge nach durchgeschnitten; diese Stücke werden in Mehl gewälzt, dann in Ei und Stoßbrot und in Fett überbacken. Die Kalbsbrühe benutzt man zur Zubereitung der holländischen Sauce, die über den Zungen angerichtet wird. Verfeinern kann man dieses Gericht, indem man Fleischklößchen oder Pilze hinzugibt.

Gekochter Kalbskopf

$^1/_2$ großer Kalbskopf	20—30 g Salz
1 Kalbszunge	1 Gewürzdosis
50—60 g Fett	Suppengrün
20 g Mehl	1—2 Zwiebeln
1 Eßl. Zitronensaft	2 Eßl. fein gewiegte Petersilie

Der gut gewässerte Kalbskopf und die gut vorbereitete Kalbszunge werden mit den Zwiebeln, den Gewürzen und 2 l Wasser weichgekocht, so daß sich die Knochen leicht herauslösen lassen. Die Haut wird abgezogen, Kopffleisch und Zunge in

feine Scheiben geschnitten. Dann macht man eine helle Mehlschwitze, füllt sie mit der kräftigen Brühe auf und schmeckt sie mit etwas Zitronensaft ab. Hierin läßt man das Fleisch einige Minuten kochen, gibt dann die fein gehackte Petersilie hinzu.

Man tut gut, den Kalbskopf und die Zunge einen Tag vorher zu kochen, da sie eine Garzeit von 2—3 Stunden erfordern.

Falsches Mocturtleragout

Für 12 Personen

1 kleiner Kalbskopf
1 Kalbszunge
6 hart gekochte Eier
100 g Fett
1 Stückchen Zitronenschale
nach Belieben 3 Nelken
2 Kalbshirne
500 g Kalbsmilchner
50 g Zwiebeln
100 g Mehl
Suppengrün
1 Teel. Zucker
1 Gewürzdosis
1 Prise Paprika
Fleischklößchen von 250 g Kalbfleisch

Der in die Hälfte geteilte Kalbskopf und die Zunge werden überbrüht. Alles Fleisch wird von den Knochen gelöst, mit einer Messerspitze fein gehackter Zwiebeln, den gestoßenen Nelken und dem Paprika bestreut, zu einer Rolle gewickelt, zugebunden, sodann mit den zerkleinerten Knochen 3 l Salzwasser mit Suppengemüse und Zwiebeln zum Kochen aufgesetzt. Nach 1 Stunde Kochzeit gibt man Zunge und Kalbsmilch hinzu und kocht alles gar; dann preßt man das Fleisch des Kopfes zwischen 2 Bretter, schneidet Zunge und Kalbsmilchner in ganz dünne Scheiben. Das Fleisch muß so weich gekocht sein, daß sich selbst die Knorpel leicht durchschneiden lassen. Die angegebenen Fleischklößchen kocht man in der Brühe gar. In dem Fett bräunt man den Zucker und das Mehl, füllt die Brühe auf und läßt die Sauce 20 Minuten kochen, schmeckt sie dann mit den Gewürzen ab, legt das Fleisch hinein. Die Kalbshirne werden nach dem Kochen in Mehl, Ei und Stoßbrot paniert, in Fett überbacken, in Scheiben geschnitten und mit den hart gekochten in Viertel geschnittenen Eiern zur Garnitur verwendet.

Ragout fin

Für 12—14 Personen

In Muscheln oder Pasteten

2 Kalbsmilchner
1 Kalbszunge
750 g Kalbsbrust
1 Büchse Champignons

Das Kalbfleisch wird mit 30 g geschmolzenem Tomor und Suppengemüse leicht angebraten, dann gibt man 1 l kochendes Wasser, 1 Eßl. Salz und einige Pfefferkörner zu und läßt das Fleisch $1^1/_2$ Stunden kochen. Die vorbereitete Zunge wird mit dem

Fleisch gar gekocht, die Kalbmilchner werden blanchiert, in Salzwasser 10 Minuten gekocht, abgezogen und alle Zutaten in gleichmäßige Würfel geschnitten. Zur Ragout-Sauce schwitzt man:

50 g Tomor
50 g Mehl
$^3/_4$ l Kalbfleischbrühe
1—2 Eßl. Weißwein
Pfeffer, Salz

Man macht eine dicke helle Mehlschwitze, läßt die Einlage darin warm werden und richtet das Ragout in Muscheln oder Pasteten an. Man kann es vorher in den Formen mit Stoßbrot besieben, Fettstückchen oben auflegen und im Ofen auf einem Blech stehend, 10—15 Minuten überbacken.

Geschmortes Kalbsherz

1 Kalbsherz
Salz und Mehl zum Bestreuen
50 g Fett
Wasser
1 Gewürzdosis, 1 Zwiebel
$^1/_8$ l Fleischbrühe
1 Eßl. „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)

Das vorbereitete Herz wird in Mehl gewendet und dann zubereitet wie ein Schmorbraten. In der Sauce kocht man die Gewürzdosis mit.

Gebratenes Hirn oder Kalbsmilchner

Das Fleisch wird abgekocht, mit etwas Essig steif gekocht, in Scheiben geschnitten, mit Ei und Brot paniert, in Fett hellbraun gebraten.

Hirnklöße

$^1/_2$ Kalbshirn
1 Ei
1 geriebenes Brötchen
Salz
1 Prise Muskat
1 geweichtes abgebackenes Brötchen

Das Hirn wird in Salzwasser 2 Minuten abgekocht, feingehackt, mit den übrigen Zutaten vermischt und abgeschmeckt, zu Klößen geformt, die man in Salzwasser einmal aufkochen läßt.

Kalbsleber

500 g Leber
10 g Salz
1 Prise Pfeffer
Mehl zum Bestäuben
2 Eßl. Fett
1 Zwiebel

Die koscher gemachte Kalbs-, Rinder- oder Hammelleber kann im Ganzen oder in nicht zu dünnen Scheiben gebraten werden. Die Scheiben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt und sofort in siedend heißes Fett gelegt. Nur einmal gewendet, in 2—3 Minuten ist jede Scheibe gut. Längeres Bra-

ten erhärtet. Nach Belieben kann feingeschnittene Zwiebel in Fett geröstet werden. Bratet man Leber im Ganzen oder in größeren Stücken, so bestreut man sie auch mit Mehl, läßt sie auf allen Seiten anbräunen, fügt Wasser und nach Belieben Rotwein dazu und läßt die Leber ganz langsam 3/4 Stunden schmoren. Die Sauce wird mit etwas Mehl gebunden.

Leberklöße

500 g Leber	1 Prise Salz
1 Zwiebel	1 Prise Pfeffer
1 Semmel	etwas geriebene Semmel
1—2 Eier	40 g Fett
1 Eßl. Wein	50 g Mehl
1 Teel. Senf	1 Prise Zucker

Die Leber wird mit der Zwiebel und der eingeweichten Semmel durch die Maschine gegeben, mit Eiern, Salz, Pfeffer und nach Bedarf geriebener Semmel vermengt und kleine Klößchen geformt, dann stellt man eine dunkle Mehlschwitze her, die man mit Wein und Senf abgeschmeckt, kocht die Klößchen einmal darin auf und läßt sie 1/4 Stunde ziehen.

Einfache Leberpastete

500 g Leber	1 Prise Pfeffer
1 Zwiebel	1 Prise Majoran
1—2 Semmel	1 Eßl. gehackte Petersilie
Gänsefett	nach Belieben rohes od. gekochtes Fleisch od. Lunge
1—2 Eier	
1 Prise Salz	

Die Leber wird nach dem Koschermachen durch die Maschine gedreht, desgleichen die Zwiebel und die eingeweichten ausgedrückten Semmel. Die Masse wird mit dem Fett, den Eiern, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Majoran vermengt, dann in eine gut gefettete und ausgestreute Puddingform gefüllt und eine Stunde im Wasserbad gekocht.

Die Pastete läßt sich in verschiedenster Weise verändern, durch Zugabe von rohem gehacktem Fleisch oder gekochtem Fleisch (Resteverwendung), oder durch Zugabe von gehackter Lunge.

Kalbsleberpastete aus Leberresten

250 g gebratene Leber	1 in Fett gedünstete Zwiebel
125 g Rauchfett	etwas Sauce
2 Eigelb	Salz, Pfeffer

Die Leber wird mit dem Fett und der Zwiebel zweimal durch die Maschine getrieben, durch ein Sieb gestrichen, mit allen Zutaten vermischt, in Tassenköpfe oder eine Pastetenform gefüllt, mit etwas Fett belegt, 1/2 Stunde in Wasser stehend gekocht. Nach dem Erkalten wird sie gestürzt mit Aspik garniert.

Lungenhaschee

1 Lunge	80 g Fett
1—2 gehackte Zwiebeln	40 g Mehl
1 Eßl. Salz	1 Teel. Kapern
1 Gewürzdosis	1 Prise Pfeffer
Suppengrün	

Die Lunge wird vorbereitet, mit dem Suppengrün und den Gewürzen wie Suppenfleisch gekocht; wenn sie weich ist, nimmt man sie aus der Brühe heraus und hackt sie ganz fein. Von Fett und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, füllt sie mit der kräftigen Brühe auf, gibt das Fleisch hinein und schmeckt das Haschee ab; zuletzt gibt man die Kapern hinzu und garniert es mit hart gekochten Eiern und Gurkenscheiben.

Lungenmus

1 kg Lunge	gekochte Kartoffeln nach Belieben
10 g Salz	2 Eßl. Fett
Suppengrün	2 Eßl. Mehl
eingeweichte Semmel	1 Zwiebel
	1 Messerspitze Zucker

Man setzt die Lunge in heißem Wasser mit etwas Salz und Suppengrün auf, sie muß mindestens 2 Stunden kochen; nachdem sie weich ist, gibt man sie durch die Fleischmaschine, fügt die eingeweichten, ausgedrückten Semmeln hinzu, nach Bedarf die gekochten Kartoffeln, die man mit durch die Maschine gibt. Man bereitet eine Mehlschwitze, gibt das Mus hinein, füllt mit der Lungenbrühe auf und schmeckt mit Salz, Essig und Zucker ab. Von der Lungenbrühe kann man auch eine schmackhafte Suppe bereiten, in die man gern Nudeln oder Reis gibt.

Gefüllter Magen

1 Magen	1 Ei
5—6 Brötchen	2—3 große geriebene Pellkartoffeln
125—180 g rohes in Würfel geschnittenes Fett	Salz
1 geriebene Zwiebel	Pfeffer
1 Gewürzdosis	2 Eßl. Mehl

Der sorgfältig gereinigte Magen wird mit folgender Mischung gefüllt: Je nach der Größe des Magens gibt man die oben an-

gegebenen Zutaten gut vermengt als Füllung in den Magen, dann wird derselbe mit weißem Garn sorgfältig zugenäht. Man legt den Magen in kochendes Salzwasser mit einer Gewürzdosis nachdem man ihn mehrmals mit der Nadel durchstochen hat und läßt ihn gleichmäßig 3—4 Stunden kochen, am besten im Bratofen, damit er schön braun wird und begießt ihn von Zeit zu Zeit mit der eigenen Sauce.

Kalbsmilchner Kroquettes

300 g Kalbsmilchner	$^3/_{16}$ l Brühe
30 g Tomor	2 Teel. Zitronensaft
30 g Mehl	2 Eigelb
6—8 Champignons	Salz
125 g Kalbszunge	nach Belieben 2 Teel. Madeira

Die vorbereitete, gekochte Kalbsmilchner, Zunge und Champignons werden in kleine Würfel geschnitten; von Tomor, Mehl und Brühe macht man eine helle Sauce, die dick einkochen muß, mit Salz, Zitronensaft, nach Belieben Madeira abgeschmeckt, mit Eigelb legiert und dann mit den anderen vorbereiteten Zutaten vermischt wird. Die Masse wird auf eine flache, mit Paniermehl bestreute Schüssel ungefähr 2 fingerdick ausgestrichen, in Kroquettes eingeteilt, in Ei und Stoßbrot paniert und in heißem Fett gebacken.

Kalbsmilchnerpudding

125 g Kalbsmilchner	25 g Tomor zu Sahne
15 g abgeriebene geweichte Brötchen	Salz, Petersilie
	2 Eigelb
	2 Eischnee

Die gekochte, abgezogene Kalbsmilchner werden in Würfel geschnitten, Tomor schaumig gerührt, alle Zutaten dazu gegeben, zuletzt der Schnee in die vorbereitete Form gefüllt und 30—40 Min. im Wasserbad ziehen gelassen. Man richtet den Pudding mit holländischer Sauce an.

Hammelfleisch

Gedämpfter Hammelbraten

$1^1/_2$—2 kg Hammelbug	1 Zwiebel in Scheiben
knapp $^1/_2$ l Wasser	1 Gewürzdosis
1 Eßl. Salz	

Das vorbereitete Fleisch wird mit kochendem Wasser und den Gewürzen aufgesetzt und ungefähr $2^1/_2$ Stunden gedämpft, dann noch ungefähr eine Stunde in den Bratofen geschoben und gebräunt. Die Sauce wird nach Vorschrift fertig gemacht.

Hammelbraten mit Senf

$1^1/_2$—2 kg Hammelbug	1 Prise Pfeffer
125 g Senf	1 Eßl. Zitronensaft
30 g gehackte Zwiebel	1 Eßl. Estragonessig
2 Eßl. feinstes Oel	1 Eßl. Salz
1 Eßl. gehackte Petersilie	

Von allen Zutaten wird ein Brei gemacht, mit dem das Hammelfleisch bestrichen wird; hierin bleibt es 1—2 Tage liegen und wird dann in Fett unter Zugießen der Marinade gargeschmort. Wenn nötig, gibt man noch etwas Wasser an die Sauce, macht sie mit etwas Mehl sämig und kann sie durch Rotwein noch verfeinern.

Gefüllte Hammelbrust

Diese wird genau so zubereitet wie gefüllte Kalbsbrust.

Gekochtes Hammelfleisch

$1^1/_2$—2 kg mageres Hammelfleisch	1 Gewürzdosis
	Suppengrün
2—3 l Salzwasser	1 Zwiebel

Das vorbereitete Fleisch wird in das kochende Salzwasser hineingegeben und gargekocht. Man kann die Brühe zur Suppe verwenden und gibt als Einlage dann feine Gerste hinein.

Hammelgulasch

wird zubereitet wie Rindfleischgulasch, nur gibt man reichlicher Zwiebel daran und schmeckt es nachher mit Rotwein ab.

Hammelkotelettes

1—$1^1/_2$ kg Hammelkotelettes	50 g Fett
Pfeffer, Salz	1 Eßl. Mehl

Die Hammelkotelettes werden auf beiden Seiten geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißem Fett von beiden Seiten schön gelb gebraten. Zur Sauce gibt man etwas Brühe oder Wasser, dickt sie mit Mehl an und gießt sie über die Kotelettes. Die Kotelettes kann man mit gedünsteten Zwiebeln belegen.

Hammelkotelettes als Ragout

4—6 Hammelkotelettes	1 Messerspitze Pfeffer
Wasser zum Kochen	1 Eßl. Salz
1 Messerspitze Ingwer	1 Zwiebel
1 Messerspitze Muskatblüte	1—2 Eßl. Mehl

Die Hammelkotelettes werden mit den Gewürzen gekocht, die Sauce wird gebunden und das Ragout abgeschmeckt; sind die Koteletteknochen zu lang, so werden sie verkürzt.

Lammragout

$1^1/_2$—2 kg Brustspitze oder Kamm	1 Stck. Lorbeerblatt
Suppengemüse	4 Pfefferkörner
30 g Mehl	einige Gurkenstücke
35 g Tomor od. Fett	2 Eßl. Weißwein
1 Teel. Kümmel	1 Teel. Zitronensaft

Das Fleisch wird mit kochendem Wasser bedeckt aufgesetzt, gesalzen, mit Suppengemüse und Gewürzen weich gedämpft, dann zerlegt man es in gleichmäßige Stücke, hält diese in Brühe heiß. Butter und Mehl röstet man hellschäumig, gibt $^1/_2$ l Hammelbrühe zu, läßt die Sauce 15 Minuten kochen, schmeckt sie mit Weißwein und Zitronensaft ab, legt das Fleisch, die Gurkenwürfel, beliebig auch Perlzwiebel, hinein.

Geflügel

Gebratene Ente

1 Ente ($1^1/_2$—2 kg)	4—5 Aepfel
Salz	Beifuß (Majoran)
$^1/_2$ l Wasser	„Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)

Die vorbereitete Ente wird mit Salz von innen und außen eingerieben, mit ungeschälten kleinen Aepfeln, von denen man Blüte und Stiel entfernt hat, gefüllt und zugenäht, in der Pfanne auf dem Rücken gebraten, und mit $^1/_2$ l kochendem Wasser übergossen. Zuerst in mäßiger Hitze, damit das Fett ausschmelzen kann. Mit der Gabel sticht man in die Haut, läßt ungefähr $^3/_4$—1 Stunde das Fett auskochen, dann im eigenen Fett braten, bis die Haut braun und knusperig geworden ist. Die Sauce wird dann entfettet und sämig gemacht.

Salmi von Enten

2 Enten	$^3/_8$ l kräftige braune Brühe
100 g Fett	1 Eßl. Zitronensaft
1 Zwiebel	1 Prise Zucker
10 Champignons	Salz, Pfeffer

Die Enten werden wie alles Geflügel vorbereitet, weich gedämpft, dann löst man die Haut ab und das Brustfleisch vorsichtig von den Knochen, teilt jede Hälfte in 2—3 Stücke, legt auch das zarte Keulenfleisch dazu, hält alles in Fleischbrühe heiß. Das übrige Fleisch wird fein gewiegt, mit der Zwiebel durchgebraten, in der kräftigen Brühe aufgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit Madeira und Gewürz abgeschmeckt,

wieder erhitzt, ohne daß es zum Kochen kommen darf. Die Fleischstücke richtet man auf einer runden Schüssel bergförmig an, garniert sie mit Trüffeln und Champignons, überzieht sie mit der dicken Sauce, bekränzt sie mit in Fett gerösteten Weißbrotdreiecken.

Gänsebraten

Die junge Gans ist von Mai bis Anfang September am zartesten, während sie im Herbst einen saftigen, fetten Braten liefert. Im Winter eignet sie sich wegen ihres großen Fettgehaltes weniger zum Braten. In dieser Zeit wird sie meistens zerlegt, gehäutet, Brust und Keulen gebraten, das Gänseklein wie gewöhnlich zubereitet und das Fett ausgebraten.

Die Bratgans wird folgendermaßen vorgerichtet: Sie wird gerupft, gesengt und sorgsam von allen Federstoppeln befreit. Dann schneidet man die Füße weg, hackt an diesen die Nägel ab, schneidet die Fettdrüsen heraus, haut den Kopf herunter, macht einen Rundschnitt in die Haut, wo der Gänsehals aufhört, zieht den Hals ab, lockert Luft- und Speiseröhre und entfernt aus dem Gänsehals die Hauptader, die vom Schlachtschnitt bis in die Brust hinunter reicht, dann wird der Hals am Brustansatz abgedreht. Die Flügel werden kurz abgehackt; dann macht man am Bauch einen Längs- oder Querschnitt, lockert das Fett und zieht jetzt vorsichtig das Fett los, schneidet den Darmring heraus und entfernt die Lungen. Jetzt wird das Fett von den Därmen gelöst und letztere weggeworfen. Die Galle wird vorsichtig von der Leber getrennt und erstere nicht verwendet. Am Herz wird die Spitze abgeschnitten, dasselbe der Länge nach aufgeschnitten und das Blut herausgenommen. Der Magen wird aufgeschnitten, ausgekratzt und die innere harte Haut sauber losgeschält. Der Kopf wird der Länge nach aufgehackt, das Gehirn nebst den zwei Gehirnhäutchen und den Augen herausgenommen, der obere Schnabel abgehackt, die Zunge herausgerissen und mit Gurgel und den zwei spitzen Knöchelchen weggeworfen. Jetzt wird alles koscher gemacht, mit Ausnahme der Leber, die man nach dem Wässern leicht salzt, auf einen Rost legt und auf nicht zu starkem Feuer unter häufigem Wenden so lange abbrät, bis kein Blut mehr herausfließt. Dann wird sie dreimal begossen, Füße, Köpfe und Flügel werden sodann mit kochendem Wasser überbrüht und geputzt.

Die so vorbereitete Gans wird innen und außen mit Salz und Ingwer oder Pfeffer und nach Belieben mit etwas Knoblauch eingerieben und dressiert. Man legt sie so in den Bräter, daß die Brust nach unten kommt, übergießt sie mit 1 l kochendem Wasser, stellt sie in die nicht zu heiße Bratröhre und läßt sie unter fleißigem Begießen langsam braten. In der ersten

Stunde soll die Gans nicht bräunen, dann wird sie gewendet und muß jetzt schön braun braten. (Das ausgebratene Fett kann von Zeit zu Zeit abgefüllt werden.) Auch muß man häufig mit einer Gabel in die Haut einstechen, damit alles Fett ausbraten kann. Die Gans muß 3—3½ Stunden braten, junge Gänse ungefähr 2 Stunden. Wenn der Braten gar ist, nimmt man ihn heraus, schöpft von der Sauce das Fett ab, füllt den Saucenfond mit Wasser auf und bindet ihn mit angerührtem Kartoffelmehl oder Maizena.

Die junge Gans wird nicht mit Wasser, sondern mit dem zerschnittenen Gänsefett aufgesetzt. Nach Belieben kann man die Gans auch füllen. Hierzu eignet sie sich am besten in den späten Sommer- und den frühen Herbstmonaten.

Weckfülle

2 eingeweichte, ausgedrückte Wasserwecken
die gehackte Gänseleber
etwas gehacktes Darmfett
Zwiebel
Ingwer
gehackte Petersilie
3—4 Eier
Salz, Pfeffer

Die Zutaten werden gut untereinander gemengt, die Gans damit gefüllt, zugenäht und gebraten.

Fleischfülle

Die Leber der Gans
250 g Kalbsleber
250 g rohes Kalbfleisch
2 eingeweichte Wasserwecken
m. Zwiebel in Fett gedünstet
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
2 Eier

Das Fleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben, mit den anderen Zutaten vermischt und eingefüllt.

Kastanienfülle

500 g Kastanien
1 l fette Fleischbrühe
1 Teel. Zucker
gehackte Leber
Zwiebel, Salz
gehackte Petersilie

Die geschälten Kastanien werden in etwas fetter Fleischbrühe und einem Teelöffel Zucker weich gekocht, die anderen Zutaten darunter gemischt und eingefüllt.

Kastanienfüllung mit Aepfeln

500 g Kastanien
½ l Fleischbrühe
500 g kleine Aepfel

Die Kastanien werden in etwas Fleischbrühe angekocht, mit geschälten Aepfeln, aus denen man das Kerngehäuse ausgebohrt hat, oder mit geschälten geschnittenen Aepfeln vermengt und eingefüllt.

Gänseklein

Kopf, Hals, Magen
Herz, Flügel, Füße
Salz, Suppengrün
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
einige Pfefferkörner
beliebig 2—3 Zähnchen Knoblauch
kochendes Wasser
2 Eßl. Fett
3 Eßl. Mehl
Salz
Petersilie

Das vorbereitete Gänseklein wird mit kochendem Wasser, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Knoblauch, Suppengrün, Salz aufgesetzt und langsam gargekocht. Von Fett und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, die man mit ¾ l Gänsekleinbrühe auffüllt, kochen läßt, mit Salz und gehackter Petersilie abschmeckt und über das Gänseklein gießt. Das Gericht kann sehr gut durch Fleischklößchen verlängert werden.

Die übrig bleibende Gänsekleinbrühe verwendet man zu Suppen.

Gänsesauer

Hierzu verwendet man die abgezogenen Gänse, die Keulen und das Gekröse, setzt es mit halb Wasser, halb Essig auf, fügt Pfefferkörner, Nelken, einige Lorbeerblätter und etwas Salz hinzu, läßt einen Kalbsfuß mitkochen und nimmt, wenn alles weich ist, die Knochen heraus. Dann legt man es in einen Topf, gießt die Sauce darüber und bindet den Topf nach dem Erkalten zu.

Luftig aufbewahrt hält es sich 2—3 Monate. Wenn man zu knapp Sauce hat, so gibt man noch einen Fettguß darüber, da es sich nur hält, wenn es ganz bedeckt ist.

Geräucherte Gänsebrust und Schlegel

Die vom Brustknochen gelöste Gänsebrust wird mit den Schlegeln 3—4 Tage gepökelt, die Brust wird zusammengenäht und geräuchert; man kann in die Brust ein Stück rohes Rindfleisch, ungefähr 250 g, einrollen und miträuchern.

Gefüllter Gänsehals

1 Gänsehalshaut
1 Wasserbrötchen
1 gehackte Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie
250 g gehacktes, fettes Rindfleisch
Salz, Pfeffer, Ingwer
Muskat
1—2 Eier

Wasserbrötchen, Zwiebel und Petersilie werden in heißem Fett gedämpft, halb erkaltet mit den anderen Zutaten verarbeitet, die Masse in den Gänsehals eingefüllt, zugenäht, in Fleischbrühe oder Wasser mit den Gewürzen 1 Stunde gekocht und dann abgebraten. Der Gänsehals wird warm und kalt gebraucht.

Gedämpfter Gänsehals mit Fleischfülle

1 Gänsehalshaut	Salz
375 g Hackfleisch	Pfeffer
1 Brötchen	Ingwer, Muskat
1 Ei	

Die Zutaten werden verarbeitet, in den Gänsehals eingefüllt und zugenäht, dann wird er mit Gänsebrust und Schlegeln eingedämpft oder ohne letztere; Gänsebrust und Schlegel und der Gänsehals werden geräuchert. Man kann den Hals auch nur mit Fleisch und Gewürzen sehr fest füllen und räuchern.

Gänseleber mit Aepfeln

Eine Gänseleber wird leicht gesalzen und mit heißem Gänsefett in einer Kasserolle zum Feuer gesetzt. 2—3 gute Eßäpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, um die Leber herum ins Fett gelegt (nach Belieben kann man auch eine Zwiebel dazu geben), etwas Zucker darauf gestreut und die Leber zugedeckt. Sie wird $^1/_2$ Stunde geschmort und dann auf einer sehr heißen Platte angerichtet. Die Aepfel legt man darum.

Eine Mastgans zu zerlegen und zur Fettgewinnung vorzubereiten

Kopf und Füße werden abgehackt wie bei der Bratgans und zurecht gerichtet, die Halshaut vom Gänsehals abgezogen und die Schlagader am Kragen herausgetrennt, nun werden die Flügel aus den Gelenken gebrochen, die Schlegel und Bürzel losgeschnitten und sodann die ganze Haut von der Gans sorgsam losgelöst; nach Belieben kann man auch die Haut auf der Brust lassen. Durch Auseinanderreißen trennt man sodann die Brust vom Rückengestell ab und legt dadurch die Eingeweide mit der Leber bloß, worauf man auch diese vom Rücken loslöst und die einzelnen Teile richtet wie beim Gänsebraten. Die am Brustkorb hängenden Scherchen (Flügel) und der in zwei Teile zerlegte Rücken werden dem Gänseklein oder -sauer beigefügt, oder auch der vordere Rücken in einer Suppe mitgekocht. Die Fetthaut, das von den Därmen gelöste Bauch-, Darm- oder Lindenfett, sowie der Bürzel werden zu Fett ausgesotten und Brust, Schlegel, Gänseleber und Gänsehals nach vorstehenden Rezepten zubereitet.

Nach Belieben kann man auch Brust und Schlegel, sowie die Leber im Fett mit aussieden und nebst den Gänsegrieben eine Zeitlang in Fett ausbraten.

Gänsefett aussieden

Das feinste Fett an der Gans ist das sogenannte Bauch-, Darm- oder Lindenfett. Das Fett, welches man aus der Fetthaut gewinnt, ist nicht so fein an Geschmack, deshalb sollte man beide Sorten getrennt aussieden und aufbewahren. Fetthaut und Bauchfett werden ja gewöhnlich aus dem Grunde zusammen ausgesotten, weil man meistens nur das Fett von 1—2 Gänsen zusammen hat. Siedet man beides zusammen aus, so verfährt man folgendermaßen: Die Haut wird in halbhandgroße Stücke geschnitten und die Stoppeln gut entfernt und das Bauchfett in kleinere Teile, alles nachdem es nochmals gut gewaschen, in eine große eiserne Kasserolle gelegt, gesalzen, mit Wasser begossen, daß das Fett gerade davon bedeckt ist, rasch ins Kochen gebracht und dann ganz gleichmäßig und ruhig weiter gekocht; wenn das Fett anfängt hell und die Grieben braun zu werden, muß man sehr vorsichtig verfahren, damit das Fett nicht zu schnell fertig wird und die Grieben dadurch einen schlechten Geschmack bekommen; deshalb muß man die Kasserolle so stellen, daß das Fett nur ganz langsam weiter siedet, bis es völlig klar und hellgelb geworden ist und die Grieben die richtige, goldbraune Farbe haben. Dann wird die Kasserolle vom Feuer gehoben und eine Zeitlang abgestellt; die Grieben werden mit dem Schaumlöffel aus dem Fett genommen und fest ausgedrückt, das Fett läßt man noch stehen, bis sich alles Unreine gesetzt hat, worauf man es durch einen Durchschlag in einen Steintopf gießt; Blechgefäße sind aus dem Grunde zu verwerfen, weil das Fett in denselben leicht seinen reinen Geschmack verliert, die Gefäße selbst gern rosten und nach einigen Jahren trotz aller Reinlichkeit einen schlechten Geruch annehmen.

Abgezogene Gänsebrüste und Gänseschlegel, die man im Fett aufbewahren will, werden dem auszusiedenden Gänsefett, wenn es ins Kochen gekommen ist, beigefügt und gargesotten, zuweilen sind sie etwas früher fertig als das Fett, dann nimmt man sie heraus und legt sie erst wieder hinein, wenn das Fett beinahe fertig ist, damit sie noch eine schöne Farbe bekommen; ebenso kann man eine Gänseleber im Fett mit aussieden und nebst Brust, Schlegeln und ausgesottenen Grieben einige Zeit in Fett aufbewahren; wobei jedoch zu bemerken ist, daß das Fett dadurch den feinen, reinen Geschmack leicht verliert, und es ist deshalb dringend zu raten, das Gänsefleisch in einem extra hierzu bestimmten Fettopf aufzubewahren und mit Fett gut zuzugießen, damit keine Luft an das Fleisch tritt, da es dadurch sehr bald schlecht würde. Wenn man das Fleisch gebraucht, holt man es mit einer langen Gabel vorsichtig aus dem Fett, legt es mit dem anhaftenden Fett in eine Bratkasserolle und läßt es durchaus heiß werden, aber nicht mehr braten. Durch das Aussieden von Gänsefleisch in dem Fett werden die Grieben delikat, saftig und von feinem Geschmack, doch das Fett selbst büßt etwas von seinem reinen Geschmack ein. Um das Bauch-, Darm- oder Lindenfett allein auszusieden, setzt man dasselbe leicht gesalzen und mit Wasser gerade bedeckt zum Feuer, bringt es rasch zum Kochen, worauf man es gleichmäßig und ruhig weiter und zu Ende kochen läßt. Wenn das Fett ganz klar ge-

worden und die Grieben goldgelb sind, nimmt man das Ganze vom Feuer, läßt es einige Zeit ruhig stehen und gießt sodann das Fett durch einen Schaumlöffel in einen steinernen Topf. Das Fett wird bis zum Erkalten öfters umgerührt und, wenn es steif und weiß geworden ist, mit einem Pergamentpapier oder Leinwand zugebunden.

Gänseleberpastete

200 g Gänseleber	beliebig einige Trüffelwürfel
50 g Gänseschmalz	1 Eidotter
1 kleine geriebene, in Fett gedünstete Zwiebel	1 Eischnee
20 g geweichtes, ausgedrücktes, mit etwas Fett abgebackenes Weißbrot	10 g Salz und Pfeffer

Die Leber wird gehackt, mit dem Brot durch ein feines Sieb gestrichen, mit den übrigen Zutaten vermischt, in eine mit Fett ausgestrichene Pastetenform gefüllt, mit etwas Gänseschmalz belegt, im Wasserbad $^3/_4$ Stunde gekocht und kalt verwendet.

Hähnchen

3—4 junge Hähnchen	Salz
100 g Fett	Petersilie
$^1/_4$ l Wasser	

Die Hähnchen werden nach Vorschrift vorbereitet, Leber, Petersilie, 1 Stück Fett in das Innere getan, mit Salz bestreut, mit heißem Fett übergossen, in starker Hitze unter fleißigem Begießen $^1/_2$ Stunde gebraten. Sauce nach Vorschrift.

Backhähnel

3—4 Hähnchen	2—3 Eßl. Paniermehl
2—3 Eßl. Mehl	100 g Tomor, 100 g Palmin
1 Ei	

Die vorbereiteten, halbierten Hähnchen werden mit Mehl, das man mit etwas Salz und Ingwer vermischt hat, mit Ei und Stoßbrot paniert und schwimmend in heißem Fett gebacken, bis sie schön braun sind; dann zieht man sie zur Seite und läßt sie noch $^1/_4$ Stunde garbacken. Man kann die Hähnchen auch in einem Eierkuchenteig herumdrehen und schwimmend backen.

Gebratene Hühner oder Kapaun

2 junge Hühner od. 1 Kapaun	1—2 Eßl. Salz
50 g Tomor, 50 g Palmin	1 Eßl. Mehl

Die gut vorbereiteten Hühner werden mit Salz eingerieben, mit etwas Mehl bestäubt, dressiert, mit dem heißen Fett übergossen und schön braun und gargebraten, die Sauce wird mit etwas Mehl gebunden.

Hühnerfricassee

1 gutes Suppenhuhn od.	12 Blätterteighalbmonde
2 Hähnchen	3—4 getrocknete Morcheln
1 Kalbsmilchner	1 kleiner Kopf Blumenkohl
1 Kalbshirn	70 g Tomor
1 kleine Büchse Champignons	75 g Mehl
20—24 feine Fleischklößchen	Salz

Das vorbereitete Huhn wird je nach der Größe mit $1^1/_2$—3 l Wasser und 15—30 g Salz, wie Suppenfleisch aufgesetzt und weich gekocht. Kalbsmilchner und Hirn werden 2—3 mal blanchiert, gehäutet, in Salzwasser mit etwas Essig und einer Zwiebel, Hirn 10 Minuten und Milchner 20 Minuten gekocht.

Farce zu den Fleischklößchen

50 g 4 mal durch die Maschine gemahlenes Kalbfleisch	1 Eigelb
	20 g Tomor
20 g geschältes, geweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot	Salz, Pfeffer
	Muskat

Alle Zutaten werden gut miteinander vermischt, kleine Klößchen geformt, in Salzwasser gargekocht.

Man bereitet von Tomor und Mehl eine helle Mehlschwitze, füllt diese mit Hühnerbrühe auf, würzt sie mit Weiß- oder Apfelwein, Zitronensaft, 1 Prise weißen Pfeffer, zieht sie beliebig mit einem Eigelb ab.

Anrichten

Das Huhn wird tranchiert, die Knochen ausgelöst, der Kalbsmilchner wird auch in Scheiben geschnitten, das Hirn in größere Würfel. Hühnerfleisch und Kalbsmilchner werden mit einem Teil der Sauce übergossen, auf einer tiefen Schüssel bergig angerichtet, dann garniert man die Kuppel mit den Zutaten, wie Klößen, Morcheln, Champignons, Blumenkohl, gibt etwas Sauce darüber und umkränzt die Schüssel mit Blätterteighalbmonden.

Hühner-Timbale

1 gekochte Hühnerbrust	4 Eier
2 Eßl. Hühnerfett	Salz
das Weiße von 2 eingeweichten Brötchen	Ingwer

Die Hühnerbrust wird durch die Maschine gedreht, mit allen anderen Zutaten gut verrührt, in eine schlanke, gut gestrichene Form gegeben und $1/2$ Stunde im Wasserbade gekocht. Dazu gibt man eine mit Ei abgerührte Fleischbrühensauce und als Gemüse Spargel und Champignons.

Gebratene Poularde

1 Poularde	1 Eßl. Salz
50 g Tomor	1 Eßl. Mehl
50 g Palmin	1 Eßl. gehackte Petersilie

Die vorbereitete Poularde wird mit Salz und Zitronenscheiben eingerieben; man gibt etwas feingehackte Petersilie, Tomor und Zitronensaft in die Poularde, dressiert sie und bratet sie genau wie oben.

Putenfüllung

Putenleber	Salz, Pfeffer
125 g Kalbsleber	feingewiegte Trüffeln und Champignons
250 g Kalbfleisch	Kapern
2 Brötchen	
2 Eier	

Putenleber, Kalbsleber und Kalbfleisch werden fein gewiegt, dann die abgeriebenen, eingeweichten ausgedrückten Brötchen, Eigelb und die übrigen Zutaten zugefügt, zuletzt der steife Eischnee untergemischt, gut gewürzt, in den Putenkropf gefüllt.

Gefüllte Tauben

	Füllung:
4—6 Tauben	3—4 geweichte, ausgedrückte Semmel
65 g Tomor	20 g Tomor
60 g Palmin	10 g süße u. bittere Mandeln
1 Teel. Mehl	Salz, 1 Prise Zucker
	2 Eier, gehackte Petersilie

Man nimmt junge Tauben, die gut vorbereitet sein müssen, Leber, Magen und Herz wird fein gehackt, mit dem in 20 g Tomor abgebackenen Brötchen, Eiern und allen anderen Zutaten gut verrührt, diese Masse füllt man in die Tauben, näht sie zu dressiert sie und bratet oder schmort sie in 125 g Fett. Die Sauce wird entfettet, mit Mehl gebunden und abgeschmeckt.

Fische

Gekochte Fische

Schellfisch, Kabeliau, Hecht usw.

$1^1/_2$—2 kg Fisch	1 Gewürzdosis
auf 1 l Kochwasser	1 Zwiebel
30—40 g Salz	1 Guß Essig od. Zitronensaft

Nachdem der Fisch geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen ist, bringt man ihn mit lauwarmem Wasser bedeckt zum Kochen und läßt ihn je nach der Größe 5—10 Minuten kochen und 10—15 Minuten ziehen. Man rechnet auf 1 l Kochwasser 30—40 g Salz und gibt die oben angegebenen anderen Zutaten hinein. Sollen Fische blau gekocht werden, bleiben sie ungeschuppt. Man reinigt sie ohne den Schleim zu entfernen, der über den Schuppen sitzt, und übergießt sie mit heißem, verdünnten Essig. Zerschnittene Fische legt man in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und dann gar ziehen. Gefrorene Fische müssen vor dem Kochen erst vollständig auftauen. Man serviert zu Fischen flüssige Butter, zu Sahne gerührte Butter, Senfsauce, holländische Sauce usw.

Forelle blau

$1/_2$—$3/_4$ kg Fisch	70 g Salz
2 l Wasser	

Die Forelle wird vorbereitet, ausgenommen. Das Wasser wird erhitzt, die Forelle hineingelegt, einmal aufgekocht, dann läßt man sie 3—4 Minuten an der Seite des Herdes ziehen, nimmt sie heraus, richtet sie an und gibt sie mit flüssiger Butter und Salzkartoffeln zu Tisch.

Hecht

2 kg Hecht	1 Petersilienwurzel
2 Eßl. Fett	1 Prise Salz und Pfeffer
2 Eßl. Mehl	1 Messerspitze Zucker
1 Zwiebel	gehackte Petersilie
Milch od. Sahne	Butter
1—2 Mandeln	

Der vorbereitete Fisch wird entweder in Salzwasser mit den Gewürzen gekocht oder in einer Petersiliensauce. Dazu be-

reitet man eine Mehlschwitze mit etwas geriebener Zwiebel, fügt Wasser, Milch oder Sahne hinzu. 1—2 Mandeln werden daran gerieben, 1 vorbereitete Petersilienwurzel in der Sauce gekocht, die mit Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt wird. In dieser Sauce kocht der Fisch 10 Minuten und muß dann noch ziehen. Zuletzt gibt man gehackte Petersilie zu, die nicht mitkochen darf. Gibt man kurz vor dem Anrichten etwas frische Butter dazu, wird der Geschmack sehr verfeinert.

Zu diesem Gericht eignen sich Fischklöße (s. diese). Dieselbe Masse kann auch zum Füllen von Hecht genommen werden, den man ganz lassen oder in einzelnen Stücken füllen kann, auch aus einzelnen Stücken fällt die Masse nicht heraus.

Karpfen

1—2 kg Karpfen	1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel	1 Stück Sellerie
Salz	Butter
Essig	

Will man den Karpfen blau geben, so schuppe man ihn nicht, sondern schone den auf der Haut befindlichen Schleim, nehme den Fisch vorsichtig aus und übergieße ihn rasch mit kochendem Essig. Der Schleim färbt sich blau, jede entfernte Stelle ist deutlich zu sehen, darum ist größte Vorsicht geboten. Dann kocht man den Karpfen in kochendem Wasser mit den oben angegebenen Zutaten und richtet ihn mit zerlassener Butter an.

Karpfen blau

1—1½ kg Spiegelkarpfen	1 Zwiebel
60 g Salz	1 l Wasser
½ Zitrone	1 Gewürzdosis

Der Karpfen wird vorbereitet, einmal aufgekocht, 10 Minuten ziehen gelassen, mit flüssiger Butter zu Tisch gegeben.

Braune Karpfen

1½—2 kg Karpfen	1 Lorbeerblatt
Salz	1 Lebkuchen
Nelken	65 g Rosinen
1—2 Zitronenscheiben ohne Schale	2 Eßl. Zucker
	1 Guß Essig
1 Zwiebel	1 Eßl. Mehl

Das Fischwasser mit Salz, Nelken, Zitronenscheiben, Zwiebel und Lorbeerblatt nimmt die vorbereiteten Fische zum Kochen

auf. Wenn der Fisch gar ist, wird er herausgehoben, dann gibt man in das Fischwasser Lebkuchen, Rosinen, Zucker, Essig und 1 Eßl. Mehl, das in Wasser glatt gerührt ist. Man läßt die Brühe einkochen und gibt sie dann über den Fisch.

Karpfen in polnischer Sauce

2 kg Karpfen	1—2 Stck. Pfefferkuchen
3 Eßl. Fett	25 g Rosinen
3 Eßl. Mehl	3—4 Mandeln
1 Zwiebel	Salz
1 Flasche Braun- od. Malzbier u. Rotwein	Pfeffer
	Zucker

Man schwitze 3 Löffel Fett und 3 Löffel Mehl gelblich, gebe etwas fein geschnittene Zwiebel dazu und fülle 1 Flasche Braun- oder Malzbier auf. Dann gibt man 1—2 Stück zerkleinerten Pfefferkuchen, in grobe Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Rosinen und fein geschnittene Mandeln, Salz und Pfeffer, Zucker, nach Belieben Rotwein hinzu. Diese Sauce lasse man möglichst langsam dämpfen und koche den Karpfen darin 10 Minuten und lasse ihn noch ¼ Std. ziehen. Nach Belieben kann der Karpfen auch vorher wie jeder andere Fisch gekocht werden.

Maifisch

1—1½ kg Fisch	1—2 Eßl. Essig
Wasser	1—2 Eßl. Salatöl
1 Zwiebel	1 Zitrone
Lorbeerblatt	1 Stck. Sellerie
1 Messerspitze Ingwer	1 Stck. Petersilienwurzel
1 Messerspitze Pfeffer	1 Stck. Meerrettich

Aus den angegebenen Zutaten stellt man einen Sud her, den man 10 Minuten kochen läßt, dann gibt man den vorbereiteten, gesalzenen, in Scheiben geschnittenen Fisch hinein und läßt ihn 5 Minuten ziehen, fügt das Salatöl hinzu und läßt den Fisch gar kochen. Nachdem die Fische herausgenommen sind, läßt man die Sauce soviel einkochen, daß sie die Fische knapp bedeckt, wenn sie angerichtet sind. Am besten kocht man die Fische 1 Tag vor Gebrauch.

Salm

1—1½ kg Salm	Zitrone
Essig	Butter
Salz	

Den Salm kann man im Ganzen oder in Scheiben kochen. Er wird 10 Minuten in dem Salzwasser mit Essig und Zitronen-

scheiben gekocht, dann läßt man ihn möglichst lange ziehen und gibt ihn mit frischer Butter oder Mayonnaise. Man kann den gekochten Salm auch in eine feine Marinade von Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Weißwein legen.

Schleie

1—1½ kg Schleie	Lorbeerblatt
1 Zwiebel	Selleriekraut
Salz	Butter- od. Dillsauce
Essig	

Die vorbereitete Schleie eignet sich am besten zum Blaukochen und wird mit frischer Butter oder mit Dillsauce zu Tisch gegeben.

Die Dillsauce bereite man genau wie die Petersiliensauce und nehme nur statt Petersilie kurz vor dem Anrichten recht viel fein gehackten Dill.

Pfannfisch
(Resteverwendung)

500 g Fischreste	1—2 Zwiebeln
1 kg gekochte Kartoffeln	Salz und Pfeffer, nach Belieben etwas Milch oder Sahne
100 g Butter oder Tomor	

Die feingeschnittenen Zwiebeln werden in der Butter geröstet, dazu die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gegeben und wenn diese schön durchgebraten sind, die entgrätete, in Würfel geschnittene Fisch zugefügt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und nach Belieben mit Milch oder Sahne noch einmal aufgekocht. Gut schmeckt das Gericht mit Senf abgeschmeckt.

Fischpudding

1 kg Fisch	evtl. Milch
2 Eßl. Fett	Salz
2 Eßl. Mehl	Zitronensaft oder Wein
Tomor	nach Belieben 1 Eigelb

Man vermenge Fischreste mit einer dicken Mehlschwitze, die man entweder mit Wasser oder Milch ablöscht, mit Salz, etwas Zitronensaft oder Wein abschmeckt und nach Belieben mit einem Eigelb abzieht. Diese Masse fülle man dann in die vorbereitete Auflauf- oder Puddingform, belege sie mit Tomorstückchen und bestreue sie mit geriebener Semmel und brate oder koche sie nach Vorschrift.

Fischragout

1 Hecht, Zander oder Schellfisch von 1—1¼ kg	1 Teel. Zitronensaft
dazu 1 Fricasseesauce:	1 Eßl. Apfel- oder Weißwein
50 g Butter	1 Prise Zucker
60 g Mehl	1 Prise Pfeffer
	Fischbrühe

Der Fisch wird von Haut und Gräten befreit und in Salzwasser (auf 1 l 40 g Salz) einmal aufgekocht und dann 10. Min. zum Ziehen an die Seite gestellt. Aus der Fischgräte bereitet man sich Brühe zum Auffüllen der hellen Mehlschwitze und würzt diese mit den oben angegebenen Zutaten. In dieser fertigen Sauce muß der Fisch durchziehen, ehe man ihn auf einer Fricasseeschüssel kugelförmig anrichtet und mit den dazu bestimmten Zutaten garniert. Zur Garnitur verwendet man: Champignons, Morcheln, Fischklößchen.

Gebackene Fische

1—1½ kg Rotzungen, Schollen oder Seezungen	Zwiebelscheiben
Zitronensaft, Salz, Pfeffer,	Fett zum Backen

Man zieht die Haut des Fisches, nachdem sie von beiden Seiten eingeritzt ist, ab, löst das Fleisch von der Gräte, wäscht es, mariniert es einige Stunden mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zwiebelscheiben. Dann trocknet man die Fischfilets, wendet sie in Mehl, dann in Ei, zuletzt in Stoßbrot und backt sie auf der Stielpfanne kroß und braun.

Gedünsteter Fisch

1—1¼ kg Fisch	5 g Butter zur Form
Salz und Pfeffer	1 kleine Zwiebel
1/10 l Weißwein	1 Eßl. Kräuter
saure Milch oder Rahm	1 Teel. Kapern
30 g Butter in Stückchen	1 Eßl. Zitronensaft

Der geputzte Fisch wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, mit den angegebenen, vorbereiteten Zutaten bestreut und begossen, mit Butterstückchen belegt, 20—30 Min. im Backofen gedünstet.

Fischkotelettes

1—1½ kg Seefisch	1 Ei
Salz	Semmel
100 g Palmin	

Jede Art von großen Seefischen, Kabeliau, Schellfisch, Seelachs, Seehecht usw. eignet sich zu Fischkotelettes, die gut abgewaschen und etwas eingesalzen in Ei und Semmel gewendet und in heißem Palmin gut durchgebraten werden.

Gebackene grüne Heringe

10 Heringe	Salz, Pfeffer,
1 Ei, 1 Zitrone	Stoßbrot
150 g Butter oder Fett	

Die vorbereiteten Heringe werden mit Salz, Pfeffer und Zitrone eingerieben, in Stoßbrot und Ei paniert und in heißer Butter oder Fett schön braun gebacken.

Gebackene Heringe in Marinade

Die nach obiger Angabe gebackenen Heringe werden, nachdem sie erkaltet sind mit einer Marinade, wie zu eingelegten Heringen, übergossen; sie schmecken am besten wenn sie 2 Tage durchgezogen sind.

Gebackener Seehecht

2—$2^1/_2$ kg Fisch	100 g Butter oder Tomor
2 Eßl. Salz	$^1/_4$ l saure Sahne
1—2 Eßl. Essig	

Der Fisch wird vorbereitet, geschuppt, der obere Teil der Haut abgezogen und tüchtig gesalzen, Essig oder Zitrone darauf geträufelt, dann läßt man ihn stehen bis $^1/_2$ Stunde vor Tisch, bratet den Fisch in brauner Butter, begießt ihn mit Butter, saurer Sahne, nach Belieben etwas Weißwein. Durch Tomatenmus wird die Sauce verfeinert. Flußfische zieht man nicht ab.

Filets von Schleie

Der Fisch wird vorbereitet, die Schuppen durch Abreiben mit Salz entfernt, die weiße Seite mit Zitrone eingerieben, die Haut auf der dunklen Seite in Lappen eingeschnitten, damit sie nicht platzt, die Fische werden in Filets zerlegt. Nun gibt man Salz, Zitronensaft und Butterstückchen hinzu, überbackt sie und reicht sie mit folgender Sauce:

2 Eigelb, 50 g Butter, 2 Eßl. Fischsaft.

Die Sauce wird abgeschlagen und die Butter in Stückchen zugegeben.

Fisch in der Form

1—$1^1/_2$ kg Fisch	1 Portion ungekochte Semmelklöße
2 Eßl. Salz	1 Portion Fricasseesauce
2 Eßl. Essig	Stoßbrot, Butter
100 g fein gewiegte Pilze	

Der Fisch wird gewaschen, gehäutet, entgrätet, in Portionstücke geschnitten, abwechselnd mit Pilzen und Semmelklößen in die Auflaufform geschichtet, zu oberst Fisch. Die Sauce wird darüber gegossen, mit Stoßbrot bestreut, mit Butterstückchen belegt und gebacken.

Fischrouladen

1—$1^1/_2$ kg Lachs	Zander, Hecht, Rot- oder Seezunge

zum Gardünsten:

knapp $^1/_8$ l Wasser	1 kleine Zwiebel
knapp $^1/_8$ l Weiß- oder Apfelwein	5 weiße Pfefferkörner
	30 g Butter

Der Fisch wird gehäutet, entgrätet, in gleichmäßige Stücke geschnitten. Die Abfälle, die durch das Geradeschneiden und durch das Abschaben der Gräten gewonnen werden, verwendet man zur Farce. (Siehe Fischklöße). Die Streifen werden mit Farce bestrichen, zusammengerollt, mit einem Hölzchen durchstochen, dann dünstet man die Rouladen in den angegebenen Zutaten gar. Die Brühe verwendet man zur holländischen Sauce, die man beim Anrichten über die Rouladen gibt. Man kann mit diesen Fischrouladen auch Fischplatten garnieren.

Goldbarsch

1—$1^1/_2$ kg Fisch	65 g Fett
etwas Zitronensaft	1 Portion dick eingekochten Reis oder Kartoffelmus
1 Prise Paprika	1—2 Eßl. Salz
1—2 in Würfel oder Ringe geschnittene Zwiebeln	

Der gut gesäuberte Fisch wird in fingerdicke Stücke geschnitten, mit Zitronensaft und Paprika beträufelt, $^1/_2$ Stunde darin stehen gelassen. Dann schneidet man Zwiebel, gibt das Fett dazu, dünstet die Zwiebel, legt den Fisch hinein und dämpft ihn darin ungefähr eine Stunde. Ab und zu gießt man etwas Wasser nach. Mit dickem Reis oder Kartoffelmus ist dieses ein nahrhaftes Mittagsmahl, mit Champignons ist es eine gute Vorspeise.

Badischer Hecht

$1^1/_2$—2 kg Hecht	$^1/_4$ l Rahm
1—2 Eßl. Salz	6 Eßl. geriebener Parmesankäse
80 g Butter	
1—2 Zwiebeln	2 Eßl. geriebenes Brot
2 Eßl. Petersilie	120 g Sardellen

Man legt den vorbereiteten gesalzenen Hecht in eine Fischpfanne, gibt darauf die feingewiegte Petersilie, Zwiebel, Sardellen, bestreut ihn mit Käse, begießt ihn mit saurem Rahm, gibt Butterstückchen darauf und läßt den Fisch 1 Stunde im Backofen dämpfen. Von Zeit zu Zeit muß er mit der Sauce begossen werden.

Schellfisch nach französischer Art (milchig)

Der Schellfisch wird abgekocht und dann sauber von der Gräte befreit und in Stücke geschnitten, diese werden dann in geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse gewälzt und mit folgender Sauce gedämpft:

1 kleine geschnittene Zwiebel	1 Tasse Milch
1 Möhre	Pfeffer, Muskatnuß
1 Eßl. gewiegte Petersilie	3 Eßl. Mehl
3 Eßl. Butter	

Zwiebel, Petersilie und Möhre werden mit Butter aufgesetzt und gedünstet, dann schüttet man langsam unter forwährendem Rühren 1 Tasse kochende Milch, etwas weißen Pfeffer und Muskatnuß hinzu, rührt alles bis es kocht und läßt es dann noch $^3/_4$ Stunde langsam kochen, rührt dann 3 Eßlöffel Mehl hinzu, schüttet die Sauce über den Fisch, läßt ihn in einer feuerfesten Form noch einige Minuten eindämpfen und gibt ihn dann zu Tisch. Man kann auch beliebig Champignons an die Sauce geben.

Seezungenfilets mit Champignonsauce

1—$1^1/_2$ kg Seezungen	30 g Butter zur Form
1 Rezept Champignonsauce	Salz, Pfeffer, Petersilie
1 Eigelb	

Die Seezungen werden enthäutet und entgrätet, dabei teilt man sie in Filets. Das Fischfleisch, das an den Gräten hängen bleibt, wird gehackt mit Eigelb, Salz, Pfeffer und Petersilie vermischt, auf die Filets gestrichen, die in einer vorbereiteten Form mit Champignonsauce gedünstet werden.

Seezunge in Weißwein

1—$1^1/_2$ kg Seezunge	40 g Butter oder Fett
$^3/_4$ l Wasser	40 g Mehl
$^3/_4$ l Weißwein	1 kleine Dose Champignons
Saft 1 Zitrone	

Die Seezungen werden entgrätet, dann $^1/_2$ Stunde gesalzen, in Streifen geschnitten — von einer Seezunge 4 Teile geschnitten — dann aufgewickelt, nebeneinander in den Topf gestellt. Man kocht den Fisch 10 Min. in dem Wasser mit Weißwein, Zitrone und Salz, macht von Fett und Mehl eine helle Mehlschwitze, füllt sie mit Fischsauce auf, gießt sie über den Fisch und läßt ihn $^1/_2$ Stunde darin ziehen. Man richtet den Fisch in der Form mit Champignons verziert an.

Überbackene Rot- oder Seezunge

2 kg Fisch	Zitronensaft
1 Eßl. gehackte Zwiebel	verschiedene Kräuter
3 Eßl. gehackte Champignons	$^1/_2$ l Weiß- oder Apfelwein
50 g Semmel	$^1/_8$ l Wasser
125 g Butter	1 Eßl. Mehl
Salz, Pfeffer	

Die Zunge wird in Filets zerlegt, die Form wird mit Butter ausgestrichen, die zusammengerollten Filets hineingestellt, alle Zutaten werden dazu gegeben und der Fisch dann 20 Min. überbacken, in der Form angerichtet.

Fischhackbraten

1—$1^1/_4$ kg Seefisch	Petersilie
2—3 Brötchen	2—3 Eier
Salz	Fett zum Braten
Pfeffer	2 Eßl. Mehl
Zwiebel	Fischgrätenbrühe

Von den Brötchen reibt man die braune Kruste ab, weicht sie ein, drückt sie gut aus und gibt sie mit den Eiern und Gewürzen zu dem rohen fein gewiegten Fischfleisch. Aus der Masse formt man ein längliches Brot, wendet dieses in Paniermehl, brät es unter Zugabe von Fischbrühe ungefähr 1—$1^1/_2$ Stunde. Die Sauce wird mit Mehl gebunden.

Verfeinern kann man die Sauce durch Zugabe von saurem Rahm, den man mit etwas Mehl verrührt.

Fischklöße

375 g Seefisch	1 Prise Zucker
1/2 geriebene Zwiebel	1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Semmel	2—3 Mandeln
Salz	1 Ei
Pfeffer	nach Bedarf Semmelmehl

Die Fischklöße können als selbständiges Gericht oder als Beilage zu in Sauce gekochtem Fisch gegeben werden. Roher Fisch wird von den Gräten gelöst, mit Zwiebel und einer geweichten Semmel fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Zucker, gehackter Petersilie und 2—3 geriebenen Mandeln abgeschmeckt, mit 1 Ei verrührt und falls zu weich, mit geriebener Semmel gedickt. Man kocht einen Probekloß und wenn dieser hält, formt man die ganze Masse zu beliebig großen Klößen, die nur einmal aufkochen dürfen und dann in der Sauce ziehen müssen. Man mache die Masse nicht zu hart, da das Fischeiweiß beim Kochen fest wird.

Fischklößchen

125 g rohes Fischfleisch (Zander, Hecht, Kabeliau oder Schellfisch)	1 Eigelb
	1 Teel. gewiegte Petersilie
	1 Teel. Salz
1 1/2 geschältes geriebenes Brötchen	1 Prise Muskat
	15 g zu Sahne gerührte Butter

Der Fisch wird dreimal durch die Maschine gedreht, mit allen Zutaten untereinander vermischt, die abgeschmeckte Masse zur Füllung verwendet oder aus derselben mit Mehl kleine Klößchen geformt, die man in kochendem Salzwasser im offenen Topf einmal aufkochen läßt. Man verwendet die Fischklößchen zur Garnitur von Ragout oder als Einlage in Pasteten.

Gefüllte Fische

	Zur Füllung:
2—3 kg Fisch (Hecht, Barbe, Schleie)	
Fischkochwasser, besteh. aus:	1 kg Rückenfleisch des Fisches
Wasser	6 Zwiebeln
Salz	4 Brötchen
Zwiebel	1 Prise Salz und Pfeffer
4 in Scheiben geschnittenen gelben Rüben	1 Ei
	1 Teel. Zucker
1 Teel. Zucker	geriebenes Brot od. Grießmehl nach Bedarf
1 Gewürzdosis	

Der Fisch wird geschuppt, aber nicht aufgeschnitten, sondern vom Kopf aus ausgenommen (Vorsicht Galle). Leber und

Fett, auch Eier, werden zur Füllung benutzt. Man kann den Fisch im ganzen füllen oder erst in Stücke schneiden, was leichter geht. Mit einem schmalen spitzen Messer entfernt man das Rückenfleisch, ohne daß die Haut beschädigt werden darf. Man läßt das Fischfleisch und reichlich Zwiebel die Mühle passieren und stellt dann obige Füllung her. Das Fischwasser wird aufgestellt mit Salz und die anderen Gewürze hinzugefügt. Wenn das Wasser kocht, werden die gefüllten Fische eingelegt, vom Rest der Füllung werden Klößchen geformt, die in der Hälfte der Kochzeit eingelegt werden. Die Fische müssen 1 1/2—2 Stunden gleichmäßig langsam kochen auf bedeckter Flamme, damit sie nicht anbrennen. Man garniert dann die Platte mit den gelben Rübenscheiben, läßt sie von der Sauce bedeckt gelieren.

Hering auf Berliner Art

3—4 Heringe	1—2 Aepfel
1 Marinade von:	3—4 Nüsse
1/4 l Essig	1/8 l Milch
2—3 Zwiebeln	50 g Mehl
1—2 Gurken	1—2 Eßl. Preißelbeerkompott

Zubereitung: Die Heringe werden über Nacht gut gewässert, abgezogen, entgrätet und in fingerlange Stücke geschnitten. 3—4 Stunden in eine aus nicht zu scharfem Essig und den übrigen Zutaten bereitete Marinade gelegt, welche die Heringe bedecken muß; dann stellt man aus Milch und Mehl einen abgebrühten Teig her, der dickbreiig sein muß, dieser wird mit Heringsmarinade aufgefüllt und die Heringe darin noch einmal eine Stunde ziehen gelassen. Hat man Milchner, so werden diese gut verrührt dazu gegeben. Kurz vor dem Anrichten gibt man in die Sauce etwas Preißelbeer- oder Johannisbeerkompott und etwas Zucker. Man kann das Gericht mit saurer Sahne abschmecken.

Salzheringe in weißer Sauce (Vorrat)

15 Stück Heringe	3 Eßl. Oel
80 g Zwiebel	1 Eßl. Senf
3/4 l Essig	1 Prise Paprika
1 Gewürzdosis	25 g Mehl
1/8 l Wasser	

Die Heringe werden 24 Stunden gewässert, geputzt, gewaschen und entgrätet, das Mehl wird in dem heißen Oel durchgeschwitzt, das Wasser hinzugegossen und aufgekocht, dann fügt man nach und nach den Essig dazu, gibt, wenn die Sauce erkaltet ist, die feingewiegte Heringsmilch dazu und streicht die Sauce durch ein Sieb. Dann schmeckt man sie mit der Gewürzdosis.

Senf, Paprika und mit Perlzwiebeln ab und gießt sie über die in einen Steintopf gelegten Heringe, der dann zugebunden wird.

Gehackter Hering

„Häckerle" genannt

1 Hering	1 Prise Pfeffer
1 Eßl. Essig	1 Prise Zucker
1 Eßl. Oel	etwas Milch od. Sahne

Der vorbereitete und gut gewässerte Hering mit dem Milchner wird mit dem Wiegemesser ganz fein gehackt und mit Essig, Oel, Pfeffer, Zucker und Milch oder Sahne zu einem dicken Brei gerührt. Dazu gibt man Salzkartoffeln.

Rollmöpse

6 Heringe	1 Gewürzdosis
1 Teel. Kapern	$^1/_4$ 1 Weinessig od. $^1/_8$ l Weinessig und $^1/_8$ 1 Wasser
10 g Zwiebeln	
20 g Zwiebelscheiben	$^1/_2$ Teel. Senfkörner
1 Eßl. Senf	Holzstifte

Man wässert die abgewaschenen Heringe 24 Stunden, entfernt den Kopf, schneidet sie der Länge nach in 2 Hälften und reinigt sie von Eingeweiden und Gräten; dann wiegt man Kapern und Zwiebeln recht fein und untermengt sie mit Senf, streicht diese Mischung dünn auf die Heringshälften, rollt sie auf und steckt sie mit Holzstiften zusammen. Zwischen die Rouladen streut man eine Gewürzdosis und Zwiebelscheiben, übergießt sie mit leichtem oder mit Wasser verdünntem, abgekochtem, erkaltetem Essig; man kann sie 14 Tage darin aufbewahren. (Man kann auch die Milchner verrühren und darüber gießen, dann halten sie sich aber nicht so lange.) Gut schmecken auch Gurkenstücke miteingerollt.

Bücklinge gebraten

6—8 mittelgroße Bücklinge	Salz, Pfeffer
Fett zum Braten	Stoßbrot

Die Bücklinge werden abgezogen, die Gräten entfernt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Stoßbrot gewälzt, in heißer Butter gebraten.

Bücklinge mit Rührei

2 Bücklinge	Salz, nach Belieben Schnittlauch
4 Eier	
etwas Milch od. Wasser	

Die Bücklinge werden zerlegt, in Streifen geschnitten, man macht Butter in der Stielpfanne heiß und backt die Bücklinge darin an, schüttet dann gut verquirlte Eier darüber und bereitet ein schönes flockiges Rührei. Man richtet sie gern mit Schnittlauch bestreut an.

Stockfisch

1—$1^1/_2$ kg Stockfisch	40 g Zwiebel
40 g Natron	20 g Salz
3 l Wasser	1 Stück Ingwer

Stockfisch ist ein getrockneter Kabeliau. Man beginnt mit dem Wässern 5—6 Tage vor dem Gebrauch. 2 Tage weicht man ihn in Wasser, dem man etwas Natron zugesetzt hat. Das Wasser wird täglich erneuert. Dann häutet man den Fisch, klopft ihn und wässert ihn von neuem 3 Tage unter Zusatz von etwas weniger Natron.

Zubereitung: Der gewässerte Stockfisch wird vor dem Gebrauch noch einmal tüchtig gewaschen, dann setzt man ihn mit dem gewürzten Wasser auf, läßt ihn bis ans Kochen kommen und 1—$1^1/_2$ Stunden ziehen. Man gibt ihn mit gerösteten Zwiebeln, weißer oder brauner Mehlsauce zu Tisch. Man kann ihn auch mit brauner Butter oder Senfsauce anrichten.

Gemüse

Vorbemerkung:

Bei der Gemüsezubereitung achte man darauf, daß alle Gemüse sehr gründlich geputzt und häufig gewaschen werden müssen, daß man sie aber nicht längere Zeit im Wasser stehen lassen darf, da sonst für die Ernährung wertvolle Stoffe verloren gehen. Außer den Kohlsorten, wie Weißkohl, Rotkohl, Wirsing und Grünkohl, die schwer verdauliche Stoffe enthalten, sollte man kein Gemüseabkochwasser unbenutzt lassen. Am besten ist es, die übrigen Gemüse sofort in Fett zu dünsten und nur soviel Wasser daran zu geben, daß sie nicht anbrennen. Kocht man das Gemüse in Salzwasser ab, so verwendet man die Brühe zur Mehlschwitze oder verlängert die Suppe damit.

Butterkohl, Spinat, Mangold oder Melde

2 kg Gemüse
20 g Fett
10 g Mehl
1/8 l Brühe od. 1/8 l Milch
1/8 l Wasser
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1 Zwiebel
Muskat

Die Blätter werden sauber verlesen, gründlich gewaschen, in wenig Salzwasser abgekocht und in einer Mehlschwitze, in der man etwas Zwiebel gelblich geröstet hat, aufgekocht und mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Man verwendet das Salzabkochwasser für die Mehlschwitze, um die darin enthaltenen Nährstoffe zu verwenden. Am besten wird der Spinat nur gründlich gewaschen und ohne Zusatz von Wasser erhitzt bis zum Kochen und dann zubereitet wie oben. Auf diese Weise bekommt man eben so viel Brühe wie zur Zubereitung nötig ist und alle Nährstoffe werden erhalten.

Kopfsalatgemüse

Zutaten wie zu Spinat

Man kann zu diesem Gemüse sehr gut solchen Salat verwenden, der zur rohen Zubereitung nicht mehr geeignet ist; das Gemüse wird genau so zubereitet wie Spinat, am besten schmeckt es milchig, mit Butter und Milch zubereitet, mit Salz und ganz wenig Muskat abgeschmeckt.

Chikoree

1 1/2—2 kg Chikoree
60 g Butter od. Fett
30 g Mehl
Salz

Die schlechten Blätter werden entfernt, das Gemüse gewaschen, in etwas Fett gedämpft; dann macht man eine Mehlschwitze, in der man das Gemüse noch 1/4 Stunde kochen läßt.

Poreegemüse

1 1/2 kg Porree
Salzwasser zum Kochen
60 g Fett
30 g Mehl
etwas Milch od. Rahm zur Sauce

Am besten nimmt man schöne gelbe Porreestangen, reinigt sie gut, schneidet sie in 2—3 cm lange Stückchen, kocht sie in Salzwasser ab, stellt eine dickliche Sauce her, die man mit dem Porreewasser auffüllt, das Gemüse muß noch 1/4 Stunde in der fertigen Sauce kochen. Man kann die Porreestangen ganz lassen und wie Spargel zubereiten.

Stielmus oder Rübstiel

1—1 1/2 kg Stielmus
50 g Fett
30 g Mehl
1/4 l Brühe od Milch
1 Prise Salz und Pfeffer

Die Stiele werden von den Blättern befreit, gewaschen und in 1 1/2 cm lange Stücke geschnitten, in Natronwasser abgekocht, Butter und Mehl werden geschwitzt, Brühe oder Milch langsam aufgefüllt und aufgekocht, dann läßt man das Gemüse einige Minuten darin schmoren und schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab.

Blumenkohl

1—1 1/2 kg Blumenkohl
1 Eßl. Essig od. Salz
3 l Wasser
5 g Butter od. Tomor
5 g Zucker
20 g Salz
60 g Butter od. Tomor
40 g Mehl
1 Prise Muskat
nach Belieben 1—2 Eigelb

Der Blumenkohl wird sorgfältig geputzt, indem man ihn von allen Blättern befreit, dann legt man die Köpfe in leichtes Salz- oder Essigwasser, mit der Blume nach unten, um die darin enthaltenen Raupen und Tierchen zu entfernen. Man schneidet den holzigen Teil des Strunkes ab und kocht den Blumenkohl im ganzen oder in Röschen geteilt in kochendem Salzwasser, dem man etwas Butter und Zucker zugesetzt hat, 20 Minuten gar. Von Fett und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, füllt sie mit Blumenkohlwasser auf, schmeckt sie mit Salz und Muskat

ab und gibt sie über den Blumenkohl, die Sauce erhält ein schöneres Aussehen, wenn sie mit Eigelb abgezogen wird, jedoch verliert sich hierbei der Blumenkohlgeschmack etwas. Anstatt der Sauce kann man den Blumenkohl auch mit brauner Butter übergießen, kocht man ihn milchig, so kann man die Mehlschwitze teilweise mit Blumenkohlwasser, teilweise mit Milch oder Sahne auffüllen.

Gebackener Blumenkohl

Ein gargekochter Blumenkohl	Stoßbrot
1 Portion dicke, holländische Sauce	Parmesankäse
	40 g Butter

Der gargekochte, unzerteilte Blumenkohl wird in eine eingefettete Auflaufform gesetzt, mit der dicken Sauce überzogen, mit Stoßbrot, Parmesankäse bestreut und Butterstückchen obenauf gelegt. So wird er im Bratofen braun überbacken. Sehr schön sieht er aus, wenn man ihn statt mit einer holländischen Sauce mit einer dicken Tomatensauce überzieht.

Stangenspargel

1—$1^1/_2$ kg Spargel	2—3 l Wasser
1 Prise Zucker	100 g braune Butter

Man verwendet möglichst dicken, nicht zu lang gestochenen Spargel, den man sorgfältig wäscht und schält, zu Bündeln zusammenbindet und in kochendem Wasser mit etwas Zucker garkocht. Der Spargel wird recht heiß mit brauner Butter oder holländischer Sauce oder kalt mit Mayonnaise angerichtet.

Spargelgemüse

1 kg Spargel	Butter od. holländische Sauce (siehe Blumenkohl)
1 Teel. Salz	
1 Prise Zucker	

Der Spargel wird geschält, nach dem Ende zu etwas dicker, der holzige Teil wird entfernt. Der Spargel wird in Stücke geschnitten, dann setzt man ihn in siedendem Salzwasser mit Zucker auf und kocht ihn $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde. Er schmeckt vorzüglich mit frischer oder gebräunter Butter oder mit einer holländischen Sauce (siehe Blumenkohl) und eignet sich ebenfalls als Beigabe zum Frikassee oder zum Leipziger Allerlei.

Erbsengemüse von frischen Erbsen

2 kg Erbsen	60 g Fett
Salzwasser	1 Eßl. Mehl
1 Prise Zucker	Salz, gehackte Petersilie

Die Schoten werden geöffnet, die Erbsen dann in Salzwasser mit einer Prise Zucker und Fett weich gedünstet, mit Mehl angestäubt, abgeschmeckt und mit gehackter Petersilie angerichtet.

Erbsen und Möhren

500 g Möhren	30 g Mehl
500 g Büchsenerbsen	1 Eßl. gehackte Petersilie
$^1/_2$ l Brühe	Salz
50 g Fett	Zucker

Die Möhren werden gewaschen, geputzt, geschnitten, mit Fett aufgesetzt, die Brühe zugefügt und weich gekocht. Die Erbsen werden in der Büchse im Wasser erhitzt, zu den Möhren gegeben, das Gemüse mit einer Mehlschwitze gebunden und abgeschmeckt.

Zuckerschoten oder Zuckererbsen

1 kg Zuckerschoten	1 Eßl. Salz
3 Eßl. Fett	1 Prise Pfeffer
Fleischbrühe od. Wasser	gehackte Petersilie
1 Eßl. Mehl	

Die recht dicken Zuckerschoten werden wie Bohnen abgezogen, gebrochen, gewaschen, in Fett gedünstet und unter Zugießen von etwas Flüssigkeit langsam weich gekocht. Die Sauce wird mit Mehl gebunden und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Zuletzt streut man die Petersilie darüber.

Auf andere Weise kann man das Gemüse auch mit Essig und Zucker abschmecken.

Möhren

1 kg Möhren	1 Teel. Zucker
40 g Fett	$^1/_2$ l Fleischbrühe od. Wasser
15 g Mehl	1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Eßl. Salz	

Die Möhren werden gewaschen, geputzt, in Streifen oder Würfel geschnitten, dann in Fett gedünstet, Wasser und Gewürze hinzugefügt und weich geschmort, man bindet die Sauce mit etwas kalt angerührtem Mehl und schmeckt das Gemüse mit Salz, Zucker und Petersilie ab.

Möhren mit Äpfeln und Kartoffeln

1—$1^1/_2$ kg Möhren	50—60 g Fett
$^1/_2$ kg Aepfel	Salz und Zucker
$^1/_2$ kg Kartoffeln	

Das Gericht wird zubereitet wie oben, nur gibt man gleichzeitig mit den Kartoffeln die Aepfel hinzu und schmeckt das Gemüse nach Belieben mit Salz, Zucker und Essig ab.

Möhren mit weißen Bohnen

1—1½ kg Möhren	50—60 g Fett
100 g weiße Bohnen	Salz und Pfeffer
2—3 Kartoffeln	

Die vorbereiteten, in Würfel geschnittenen Möhren werden in dem Fett gedünstet, die ganzen Kartoffeln zugefügt, Wasser oder Brühe aufgefüllt und gargekocht. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man die für sich gekochten weißen Bohnen dazu, zerdrückt die Kartoffeln, vermischt das Gemüse gut und schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab.

Schwarzwurzeln

1—1½ kg Schwarzwurzeln	60 g Mehl
½—¾ l Brühe od. Wasser	10 g Salz
50 g Butter od. Tomor	1 Prise Muskat
1 Eigelb	1 Zitronenscheibe

Die Schwarzwurzeln werden geputzt, wie Spargel zerschnitten, in Wasser gelegt, das mit Essig und Mehl vermischt ist. Man kocht sie in Salzwasser weich, macht eine helle Mehlschwitze, füllt sie mit Brühe auf, schmeckt sie mit Salz, Muskat, Zitronensaft ab und zieht sie beliebig mit einem Eigelb ab.

Artischocken

4—6 Artischocken	1 Teel. Zitronensaft
3 l Salzwasser	60 g Butter od. Tomor
10 g Butter	2—3 Eigelb

Die Artischocken werden von den Stielen und unzarten Blättern befreit, von den anderen Blättern werden die Spitzen abgeschnitten; dann kocht man sie recht schnell in reichlich Salzwasser, Butter und dem Zitronensaft gar. Wenn sich ein Blättchen leicht herausziehen läßt, dann läßt man sie abtropfen, zieht die inneren Blätter heraus, schabt vorsichtig die inneren Fasern ab, erwärmt die Artischocken wieder in der Brühe, richtet sie mit den Blättern nach oben stehend auf einer flachen Schüssel an und gibt die von Fett und Eigelb dick gerührte Sauce darüber. Man kann auch eine gute holländische Sauce machen und diese darüber gießen. Auf die Artischockenböden kann man auch Trüffeln oder jegliche andere Pilzart legen, man füllt dann die Sauce mit Artischocken und Pilzwasser auf und schmeckt sie mit etwas Madeira ab.

Brechbohnen

1—1½ kg Brechbohnen	Pfeffer
50 g Butter od. Tomor	1 Eßl. gehackte grüne Petersilie od. Bohnenkraut
½ l Flüssigkeit	1 Stück Butter od. Tomor
15 g Mehl	
Salz	

Die Bohnen werden abgezogen, in Stücke gebrochen, gewaschen, in Fett gedünstet, die Flüssigkeit hinzugegeben, gargekocht. Dann gibt man das angerührte Mehl hinzu, schmeckt sie mit den Gewürzen ab und gibt zum Schluß einen Stich Butter oder Tomor hinzu.

Schneidebohnen

1—1½ kg Bohnen	30 g Mehl
½ l Brühe oder Wasser	1 Eßl. Petersilie od. Bohnenkraut
50 g Butter oder Bouillonfett	

Die Bohnen werden abgezogen, gewaschen, geschnitten, mit dem Fett aufgesetzt, Flüssigkeit und Salz hinzugegeben, gar gekocht und mit Mehl bestäubt, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt.

Grüne Bohnen

1 kg Bohnen	½ l Fleischbrühe od. Wasser
40 g Fett	Salz, Pfeffer
40 g Mehl	1 Eßl. gewiegte Petersilie od. Bohnenkraut

Die Bohnen werden gut gewaschen, in Fett gedünstet, Wasser und Gewürze werden hinzugegeben, mit Mehl bestäubt und gut mit Petersilie od. Bohnenkraut abgeschmeckt.

Grüne und weiße Bohnen

½—1 kg Schneidebohnen	25 g Mehl
125 g weiße Bohnen	Salz, 1 Prise Pfeffer
50 g Fett	

Die Schneidebohnen werden nach Vorschrift vorbereitet, gekocht, mit einer kleinen Mehlschwitze gebunden. Die weißen Bohnen werden vorbereitet, eine Nacht eingeweicht, für sich gar gekocht, mit den Schneidebohnen vermischt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt; man kann auch die Schneidebohnen für sich anrichten und die weißen Bohnen zur Verzierung verwenden. Am besten wird das Gericht mit Essig und Zucker abgeschmeckt.

Grüne Bohnen mit Äpfeln

1 kg grüne Bohnen	40 g Mehl
4—5 Aepfel	1 Prise Salz und Pfeffer
65 g Fett	Essig nach Geschmack
1—2 Eßl. Zucker	

Die vorbereiteten Bohnen werden in Fett gedünstet, die geschälten in Viertel geschnittenen Aepfel hinzugegeben und zusammen weich geschmort, wenn nötig mit etwas Mehl gebunden, mit Salz, Pfeffer und Zucker, Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt.

Wachsbohnen

1—1½ kg Wachsbohnen	50 g Mehl
Salzwasser	Salz, Pfeffer
40 g Butter od. Tomor	1 Stück Butter od. Tomor

Die Wachsbohnen werden wie Brechbohnen vorbereitet, in Salzwasser gar gekocht, mit einer holländischen Sauce oder mit brauner Butter zu Tisch gegeben.

Wachsbohnen mit Birnen

1 kg Wachsbohnen	40 g Mehl
½ kg Birnen	1 Prise Salz und Pfeffer
65 g Fett	Essig nach Geschmack
1—2 Eßl. Zucker	

Die vorbereiteten Bohnen werden in Fett mit Zucker gedünstet, die geschälten in Viertel geschnittenen Birnen hinzugegeben und zusammen weich geschmort, wenn nötig mit etwas Mehl gebunden, mit Salz, Pfeffer und Zucker, Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt.

Große Bohnen

(auch Puffbohnen genannt).

1—1½ kg Bohnen	60 g Rauchfleisch
2 l Wasser	50 g Fett
1 Eßl. Salz	50 g Mehl
⅛ l Bohnenkrautwasser	1 Eßl. Petersilie

Die Bohnen werden ausgepahlt, von den Keimdeckeln befreit, die Früchte werden weicher und ansehnlicher, wenn sie ohne Salz gekocht werden und zwar gibt man sie nach und nach in das kochende Wasser, damit sie alle so schnell wie möglich zum Kochen kommen. Das würfelig geschnittene Rauchfleisch läßt man mitkochen; dann bereitet man eine helle Mehlschwitze, füllt Bohnenkrautwasser auf, läßt sie ¼ Stunde kochen, gibt die Bohnen hinein und schmeckt das Gemüse mit der klein gehackten Petersilie, etwas Tomor, Salz und Pfeffer ab.

Weißkohl oder Wirsingkohl auf norddeutsche Art

1 mittelgroßer Kopf Weißkohl (2—3 kg) oder Wirsing	2 Eßl. Mehl
	1 Eßl. Salz
50 g Fett	1 Prise Pfeffer
1 Zwiebel	¾ l Wasser od. Brühe

Der abgekochte oder abgewellte Kohl wird in Fett und Wasser mit etwas Zwiebel weich geschmort, mit Mehl angedickt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Weißkohl oder Wirsingkohl auf rheinische Art

1 mittelgroßer Kopf Wirsing od. Weißkohl (2—3 kg)	1 Eßl. Salz
	4 Pfefferkörner
50 g Palmin	1 Prise Muskat
1 kg Kartoffeln	

Der geputzte Kohl wird in kleine Würfel geschnitten, gewaschen und abgekocht, mit kaltem Wasser überspült. Der abgekochte Kohl wird in siedendes Palmin gelegt, die rohen Kartoffeln oben auf und so viel Wasser zugegeben, daß das ganze gut bedeckt ist. Man läßt ihn ohne umzurühren langsam gar schmoren und schmeckt ihn mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Umgerührt werden darf der Kohl erst, wenn er gar ist, da die Kartoffeln sonst zu leicht anbrennen.

Schmorkohl

1½—2 kg Weißkohl	30 g Zucker
50 g Rinderfett oder anderes Fett	10 g Salz
	4 Aepfel

Der Kohl wird ganz fein geschnitten, mit Natron abgekocht, im Topfe erhitzt man das Fett, schüttet den Kohl mit den angegebenen Zutaten hinein, übergießt ihn mit ¼ l heißem Wasser und läßt ihn 2—3 Stunden schmoren, bindet die Brühe, wenn nötig, mit einer roh geriebenen Kartoffel oder Kartoffelmehl.

Sauerkraut

500—750 g Sauerkraut	¼ l Wasser
50 g Fett	1 Eßl. Salz
1 Zwiebel	

Der Kohl wird beim Waschen mit zwei Gabeln gelockert; in dem Fett dünstet man kleingeschnittene Zwiebel, legt den Kohl hinein und gießt das kochende Wasser darüber und läßt ihn 2—3 Stunden schmoren. Vor dem Anrichten bindet man die Brühe, wenn nötig, mit einer roh geriebenen Kartoffel oder Kartoffelmehl, schmeckt, wenn nötig, mit Essig oder Weißwein und Zucker ab.

Sauerkraut mit weißen Bohnen

1 kg Sauerkraut	1 Eßl. Mehl
100 g weiße Bohnen	$^1/_8$ l Brühe
100 g Fett	Salz, Pfeffer
3—4 große Kartoffeln	

Das vorbereitete Sauerkraut wird in heißem Fett gedünstet, die ganzen Kartoffeln, Salz, Pfeffer und eine ganze Zwiebel zugegeben, soviel Wasser oder Brühe aufgefüllt, daß das Gemüse knapp bedeckt ist. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten gibt man die für sich gar gekochten Bohnen hinzu, zerdrückt die Kartoffeln, und bindet das Gemüse, wenn nötig, mit 1 Eßl. glatt angerührtem Mehl.

Rotkohl

1—$1^1/_2$ kg Rotkohl	6 Aepfel in Scheiben geschnitten
50 g Rinder- oder Gänsefett	ein Stück Lorbeerblatt
40 g Zucker	1 Nelke, Pfefferkörner
10 g Salz	

Der Kohl wird geputzt, feingeschnitten, in Natronwasser abgekocht, abgegossen, mit Essig überspült. Man erhitzt das Fett, schüttet den Kohl mit den Aepfeln und übrigen Zutaten hinein, gießt $^1/_4$ l Wasser darüber und läßt ihn 1—2 Stunden schmoren. In der letzten halben Stunde schmeckt man ihn mit Salz, Essig und Zucker ab. Man richtet ihn mit buntgeschälten, in Viertel geschnittenen, in Zuckerwasser weichgekochten Aepfeln garniert, an.

Grünkohl

2—$2^1/_2$ kg Kohl	1 Prise Pfeffer
75 g Fett	1 große in Würfel geschnittene Zwiebel
4—6 Eßl. Haferflocken	$^1/_2$ l Brühe oder Wasser
10 g Zucker	
1 Eßl. Salz	

Der Kohl wird von den Rippen gestreift, 3—4 mal gewaschen, in Natronwasser abgekocht, dann durch die Maschine gedreht, das Fett wird geschmolzen, die Zwiebel darin gedünstet, der Kohl mit den anderen Zutaten hineingeschichtet, die Brühe darüber gegossen und 2—3 Stunden gekocht. Kocht man Wurst mit, so wird diese lauwarm gewaschen und eine Stunde mitgekocht.

Grünkohl mit Kartoffeln

2—3 kg Grünkohl	1 kg Kartoffeln
Salzwasser und Natron	Salz, Muskat
100 g Fett	$^1/_2$ l Brühe oder Wasser

Der in feinen Streifen geschnittene, gewaschene Grünkohl wird in Salzwasser mit Natron abgewellt, dann macht man Fett heiß; sehr gut eignet sich hierzu Pökel- oder Rauchfleischfett; hierzu gibt man die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln, schichtet den Kohl darauf, füllt Flüssigkeit auf, gibt Salz hinzu und läßt das Gemüse $1^1/_2$—2 Stunden kochen.

Rosenkohl

1 kg Rosenkohl	$^1/_2$—$^3/_4$ l Brühe
40 g Fett	1 Prise Salz und Pfeffer
30 g Mehl	1 Eigelb

Der Kohl wird geputzt, gewaschen, in Salzwasser abgekocht, abgegossen. Man bereitet eine helle Mehlschwitze, füllt Gemüsebrühe auf, schmeckt sie ab und läßt den Kohl hierin gar kochen. Man kann das Gemüse mit Eigelb legieren.

Rosenkohl mit Kastanien

1 Rezept Rosenkohl	1 Rezept geschmorte Kastanien

Diese beiden Gemüse zusammen gegeben, bilden ein wohlschmeckendes Gericht, man richtet sie an, indem man den Rosenkohl in die Mitte der Gemüseschüssel legt und die Kastanien rund herum garniert.

Kohlrabi

1—$1^1/_2$ kg Kohlrabi	60 g Mehl
$^1/_4$ l Brühe oder Wasser	1 Prise Salz und Pfeffer
40 g Butter oder Fett	

Von den jungen Kohlrabi werden die kleinen Blättchen und die von den Stielen befreiten größeren Blätter gewaschen, abgekocht, kalt überspült, gewiegt oder durch die Maschine gegeben, in Fett und Zwiebel mit Mehl und Brühe gedämpft und entweder unter die Kohlrabi gemischt oder der Rand der Schüssel damit verziert. Die Knollen werden geschält, in Scheiben oder Streifen geschnitten, in Brühe oder Wasser weich gekocht, mit einer Mehlschwitze gebunden, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Milchig kann man statt Brühe oder Wasser $^1/_4$ l Milch hinzugeben.

Steckrüben

$1^1/_2$ kg Rüben	30 g Fett
30 g Mehl	1 Teel. Zucker
$^1/_2$ l Hammelbrühe oder Wasser oder Milch	einige Pfefferkörner

Die Rüben werden gebürstet, in Scheiben geschnitten, geschält, dann in Streifen geschnitten, 10 Min. abgekocht, in Brühe mit den Gewürzen weich gekocht, mit Mehlschwitze gebunden, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Kocht man Kartoffeln und Rüben zusammen, so gibt man erstere klein geschnitten $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten zu den Rüben. Man kann sie auch wie Teltower Rübchen zubereiten. Mairüben und weiße Rüben werden ebenso zubereitet.

Teltower Rüben mit Kastanien

750 g Rüben
60 g Butter oder Fett
25 g Mehl
25 g Zucker
knapp $^1/_2$ l Brühe oder Wasser

Die Rüben werden geputzt, in Salzwasser ungefähr weich gekocht, abgegossen; Butter und Zucker röstet man braun, schwitzt das Mehl darin, gießt die Brühe zu, läßt die Rüben darin weich schmoren. Beim Anrichten umkränzt man die Schüssel mit geschmorten Maronen oder man mischt diese $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten unter die Rüben.

Geschmorte Maronen oder Kastanien

500 g Kastanien
30 g Butter od. Fett
20 g Zucker
$^1/_8$ l Wasser oder Brühe

Die Kastanien werden geschält, in kochendes Wasser gelegt, bis sich die zweite Schale löst, dann wird diese abgezogen. Fett und Zucker röstet man braun, gießt Flüssigkeit zu, läßt die Kastanien $1^1/_2$ Stunde darin schmoren.

Maronen oder Kastanienbrei

1—$1^1/_2$ kg Kastanien
50 g Butter oder Tomor
1 Prise Zucker
$^1/_2$ l Brühe oder Milch
1 Prise Pfeffer

Die vorbereiteten Kastanien werden in Brühe oder Milch gar gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Fett auf dem Feuer schaumig gerührt, mit Zucker und Pfeffer abgeschmeckt. Die Speise schmeckt besonders gut zu Sauerkraut, milchig kann man um sie zu verfeinern, noch $^1/_{16}$ l süße Sahne dazu geben.

Selleriegemüse

2—3 große Knollen Sellerie
Salzwasser
holländische oder Rahmsauce

Die gebürsteten, gewaschenen, geschälten Sellerieknollen werden in Salzwasser gar gekocht, in Scheiben geschnitten und

entweder mit einer holländischen oder milchig mit einer Rahmsauce zurecht gemacht und mit Salz und Muskat abgeschmeckt.

Schmorgurken oder Gurkengemüse

3 kg gelbe Senfgurken
2 Eßl. Essig
etwas Salz
40 g Fett
40 g Mehl
1 kleine Zwiebel
50 g Zucker
2—3 Eßl. Essig
Salz und Zucker zum Abschmecken
1 Prise Pfeffer

Man wähle in der Gurkenzeit die großen gelben Senfgurken, schäle sie und koche sie in Salz und Essigwasser gar. Man bräunt in dem heißen Fett 1 Zwiebel und Zucker, gibt das Mehl hinzu, füllt Gurkenbrühe auf und schmeckt die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig ab. Dann läßt man die Gurken 10 Min. darin ziehen. Dieses Gericht schmeckt vorzüglich mit hart gekochten Eiern und geschmorten Kartoffeln.

Weiße Bohnen

1 kg weiße Bohnen
Wasser
1 Messerspitze Natron
1 Zwiebel
1 Eßl. Fett oder Fleischfett
2 Eßl. Fett
2 Eßl. Mehl
Salz
Essig
Zucker

Die Bohnen werden am Tage vor der Zubereitung verlesen, gewaschen und eingeweicht. Am nächsten Tage setzt man sie mit dem Einweichwasser auf, fügt Fett, Zwiebel und Natron hinzu und läßt sie 2—3 Stunden langsam kochen. Sind sie weich, so bereitet man aus Fett und Mehl eine helle Mehlschwitze, füllt die Bohnenbrühe auf und gibt die Bohnen hinein. Nachdem das Gemüse aufgekocht ist, schmeckt man es mit Zucker, Essig und Salz ab.

Linsen mit Pflaumen

$^3/_4$ kg Linsen oder Bohnen
80 g Fett
1 Zwiebel
$^1/_2$ kg Pflaumen
$1^1/_2$ l Wasser oder Brühe
Essig, Zucker, Salz
10 g Mehl

Zu diesem Gericht eignet sich am besten Pökel- oder Rauchfleischfett, das man in kleine Würfel schneidet und ausbratet; dann gibt man die wie zur Suppe vorbereiteten Bohnen oder Linsen hinzu, füllt Wasser oder Brühe auf und läßt sie gar kochen. Die Pflaumen werden für sich vorbereitet und gar gekocht, $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten dazu gegeben, das Gemüse, wenn nötig, mit Mehl gebunden, mit Salz, Zucker und Essig abgeschmeckt. Statt Pflaumen kann man auch Äpfelringe nehmen.

Erbsenbrei

250—375 g getrocknete Erbsen	10 g Fett
$^3/_4$ l Brühe	10 g Mehl
100 g Rauchfett	Salz, Pfeffer
eine kleine Zwiebel	

Die eingeweichten Erbsen werden blanchiert, in Brühe gargekocht, durch ein Sieb gestrichen, dann macht man eine Mehlschwitze, verrührt diese mit dem Erbsenbrei, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und richtet ihn mit der geschnittenen, in Fett gerösteten Zwiebel an.

Pilze

1 kg Pilze	Salz
2—3 Eßl. Fett	Pfeffer
1 Zwiebel	etwas Mehl
1 Scheibe Zitrone	

Pilze sind außerordentlich nahrhaft und können Fleisch ersetzen, doch achte man darauf, daß man nur die ortsüblichen bekannten Pilze bei zuverlässigen Händlern frisch kauft, da die Gefahr der Pilzvergiftung durch unbekannte Pilze eine sehr große ist. Man putze die Pilze und schneide sie sämtlich durch, um sie auf Maden zu untersuchen, dann wasche man sie gründlich, um den Sand aus den unter dem Hut befindlichen Lamellen zu entfernen (5—8 mal); setze verhältnismäßig viel Fett mit etwas Zwiebel auf, gebe die Pilze hinein, lasse sie höchstens 10 Min. dünsten und schmecke sie mit Salz, Pfeffer unter Beigabe von kalt angerührtem Mehl ab. Die bekanntesten Pilzarten sind: Pfifferlinge, Steinpilze, Grünlinge, Morcheln und Champignons. Alle Pilze eignen sich zur Beigabe von Frikassees und Saucen und verfeinern auch Fleischgerichte (z. B. falschen Hasen, gefüllten Gänsehals usw.) sehr. Es ist nicht ratsam, Pilze am nächsten Tage aufzuwärmen. Durch langes Kochen erhärten die Pilze unnötig. Kindern gebe man Pilze nur fein gewiegt.

Pilzschnitten

400 g frische Pilze oder	30 g Paniermehl
65 g getrocknete Pilze	1 Ei
30 g Fett	1 Teel. Salz, Pfeffer
$^1/_2$ Zwiebel	

Die vorbereiteten Pilze werden gedünstet, durch die Maschine gegeben, mit den übrigen Zutaten vermischt, wie Frikadellen geformt und in der Pfanne gebraten.

Birnengemüse

$2^1/_2$—3 kg Kochbirnen	3—4 Eßl. Reis
1 Eßl. Fett	1 Stück Zimt
1 Prise Salz	kochendes Wasser
Zucker nach Geschmack	

Die Birnen werden buntgeschält und halbiert, man stellt sie mit Fett, Zucker und Salz, kochendem Wasser, Zimt und dem gut gebrühten Reis auf und läßt sie 2—3 Stunden kochen. Das Gemüse muß abgeschmeckt werden, ehe die Birnen gar sind.

Ebenso kocht man Süßapfelgemüse.

Äpfel und Kartoffeln (Himmel und Erde)

1 kg Kartoffel	Zucker
750 g Aepfel (Birnen)	Essig
Salz	

Die Kartoffeln werden wie Salzkartoffel abgekocht. Die gewaschenen Aepfel geschält, in Achtel geschnitten, in $^1/_2$ l Wasser weich gekocht, mit den gestampften Kartoffeln vermischt. Dann schmeckt man das Gemüse mit Salz, Zucker und evtl. mit etwas Essig ab und kann eine in Fett geröstete Zwiebel darüber geben. Anstatt Aepfel kann man auch Birnen nehmen. Besser schmeckt das Gericht, wenn man die Kartoffeln in Fett andünstet und wenn diese halb gar sind, das vorbereitete Obst zufügt.

Apfelreis

250 g Reis	reichlich $^3/_4$ l Wasser
750 g Aepfel	1 Stck. Zimt und Zitronenschale
1 Teel. Salz	
Zucker nach Geschmack	30 g Butter oder Tomor

Der vorbereitete Reis wird mit dem Fett durchgeschwitzt, mit den übrigen Zutaten aufgequollen. Die Aepfel werden gewaschen, geschält, in Achtel geschnitten, mit $^1/_2$ l Wasser weich gekocht, mit dem fertigen Reis vermischt, das Ganze mit Zucker abgeschmeckt. Verwendet man getrocknete Aepfel, so weicht man für die angegebene Menge Reis 200 g Aepfel auf 1 l Wasser eine Nacht ein, kocht sie im selben Wasser gar und mischt sie mit dem fertigen Reis.

Bouillonreis

200 g Reis	1 Zwiebel
20 g Fett	1 Stck. Sellerie
$^3/_4$ l Brühe oder Wasser	

Der Reis wird gewaschen, in dem Fett geschwitzt, mit den übrigen Zutaten ausgequollen. Soll er als Rand angerichtet werden, dann drückt man ihn in eine mit Fett ausgestrichene Form, läßt diese 10 Min. im Bratofen stehen, stürzt den Reis dann in eine nicht zu tiefe Schüssel.

Milchreis

375 g Reis	1 Stck. Zimt und Zitronenschale
$^3/_4$ l Wasser	1 Teel. Salz
1—$1^1/_4$ l Milch	Zucker nach Geschmack
30 g Butter oder Tomor	

Der vorbereitete Reis wird in dem Fett durchgeschwitzt, mit dem Wasser offen aufgekocht, mit den übrigen Zutaten ausgequollen, abgeschmeckt, beim Anrichten mit brauner Butter übergossen, mit Zucker und Zimt bestreut. Am besten kocht man den Reis, nachdem er 5—10 Minuten auf dem Herde gekocht hat, in der Kochkiste gar oder man wickelt den Topf, der kochend heiß sein muß in 8—10 Blätter Zeitungspapier und läßt ihn 2—3 Stunden darin stehen. Auf diese Weise spart man Feuer und der Reis kann nicht anbrennen. Nach ungefähr 2 Stunden ist er gar, wird dann mit Zucker abgeschmeckt und wie oben angerichtet.

Tomatenreis

250 g Reis	2 Eßl. Butter oder Fett
1 l Wasser	$^1/_2$ Zwiebel
750 g Tomaten	10 g Salz

Der gewaschene Reis wird fast weich gekocht, das Tomatenmus dazu gegeben. Dieses wird auf folgende Weise zubereitet: Die Tomaten werden gewaschen, Blüten entfernt und abgetrocknet. In Butter gibt man Tomatenscheiben, dünstet sie mit Zwiebel an, füllt Wasser auf und schlägt dann die weichen Tomaten durch.

Eintopf- und Mischgerichte

Vorbemerkung.

Eintopf- und Mischgerichte eignen sich sehrt gut für die einfache Küche, sie ersparen Zeit, Feuerung und Geschirr und eignen sich fast alle sehr gut zum Kochen in der Kochkiste.

Hammelragout mit Gemüsen

1 kg Hammelrippen	Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl usw.
50 g Fett	Salz, Pfeffer nach Geschmack
250 g Spargel, Erbsen, Bohnen,	1 Gewürzdosis

Das Fleisch wird entsehnt, in Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in dampfendem Fett scharf angebraten, die Gewürzdosis hinzugefügt. Die Gemüse werden gewaschen, geputzt und nach und nach (je nach der Art des Gemüses die Länge der Zeit berechnet) alle auf dem Fleisch gar gedämpft; wenn nötig etwas Wasser dazu gegeben und das Gericht 2 Stunden geschmort, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Gedämpftes Hammelfleischgemüse

500 g schieres Hammelfleisch	2 Obertassen Kohlrübenwürfel oder weiße, oder Teltower Rübchen
40 g Tomor	2 Obertassen Möhrenwürfel
3 Zwiebeln	2 Obertassen Kartoffelwürfel
15 g Salz	
15—20 g Mehl	
kochendes Wasser	

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, mit den Zwiebeln in der Butter angebraten, Mehl und Salz darüber gestreut und soviel Wasser aufgefüllt, daß es bedeckt ist. Man läßt das Fleisch 1 Stunde dämpfen, gibt dann die abgebrühten Rübenwürfel und die Möhren dazu, nach $^1/_2$ Stunde auch die gebrühten Kartoffeln.

Irish Stew

750 g mageres Hammelfleisch	1 Eßl. Senf
1 kg geschälte Kartoffeln	20 g Salz
2 kg Weißkohl oder Wirsing	1 Prise Pfeffer
1 Zwiebel	1 Stck. Lorbeerblatt

Das vorbereitete Fleisch wird in Würfel geschnitten, die Kartoffeln in dicke Scheiben, der Kohl in kleine Stücke, letzterer wird in Natronwasser abgekocht und abgegossen. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel wird in Fett gedünstet, man schichtet alle

Zutaten in eine Puddingform oder in einen fest schließenden eisernen Topf, gießt $^1/_4$ l Brühe darauf und läßt das Gericht 2—3 Stunden kochen.

Jägerrollen

400 g Rindfleisch wie zu Rouladen in Scheiben geschnitten
verschiedene Gemüse
Salz, Pfeffer
1 Gewürzdosis
Fett zum Braten

Die vorbereiteten Rouladen werden mit verschiedenem Gemüse gefüllt, welches in Salzwasser abgekocht ist. Die Rouladen werden zugebunden und 2—3 Stunden nach Vorschrift geschmort.

Gemüsetimbale

750 g Gemüse
750 g Fleischfarce
250 g abgekochtes Gemüse oder 250 g Reis

Man verwendet Kuppel oder Timbalenformen, auch Chartreuse genannt. Die Form wird gut ausgestrichen, mit dem gekochten Gemüse belegt. Das Gemüse wird mit dem verquirlten Ei gut bestrichen, dann legt man abwechselnd Fleisch, Reis und Gemüse hinein, obenauf legt man Farce, die Form wird dann gut geschlossen und $1^1/_2$ Stunden gekocht und mit Tomaten oder holländischer Sauce zu Tisch gegeben.

Kohlpudding

1 großer Kopf Weißkohl oder Wirsing
1 Fleischfarce von $^1/_2$ kg gehacktem Rindfleisch
2 gekochten geriebenen Kartoffeln
oder 1 geweichtes und 1 geriebenes Brötchen
1 kleine in Fett gedünstete Zwiebel
1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat

Der Kohl wird vorsichtig entblättert und in Natronwasser abgekocht, die anderen Zutaten werden zu einer Fleischfarce verwendet. Man legt eine Puddingform mit großen Kohlblättern aus, dann schichtet man abwechselnd Kohl und Farce hinein und schließt das Ganze mit Kohlblättern ab, man kocht ihn im Wasserbad $1^1/_2$—2 Stunden, gibt ihn mit holländischer, Kapern-, Pilz- oder Tomatensauce zu Tisch. Man kann den Kohl auch in einen runden eisernen Topf schichten, muß dann aber etwas kochendes Wasser hinzufügen, und auf dem Feuer gar schmoren.

Kohlrouladen

1 großer Kopf Weißkohl oder Wirsing
Fleischfarce von $^1/_2$ kg Rindfleisch

Der Kohl wird vorsichtig entblättert, die starken Rippen etwas abgeplattet, in Natronwasser abgekocht, dann legt man 2 oder 3 Kohlblätter aufeinander gibt etwas von der Fleischfarce hinein, rollt sie zusammen, bindet sie zu, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, bestäubt sie mit Mehl, bratet sie von allen Seiten braun an und schmort sie wie Rouladen 1—$1^1/_2$ Stunden und schmeckt die Sauce ab.

Gefüllte Kohlrabi

6 junge Kohlrabi
1 Fleischfarce von 250 g Fleisch
50 g Fett
20 g Mehl

Die Kohlrabi werden halb gar gekocht, ausgehöhlt und mit Fleischfarce gefüllt, dann werden sie in Fett gedünstet, mit Brühe aufgefüllt und geschmort. Die Sauce wird mit Mehl gebunden und mit Salz und Muskat abgeschmeckt.

Gefüllte Kohlrabi mit Reis

6 Kohlrabi
3 Eßl. Reis
Kohlrabimark, Petersilie
60 g Pökelfett
Salz, Pfeffer
$^1/_2$ l Brühe

Die wie oben vorbereiteten Kohlrabi werden mit dem gekochten Reis, den man mit den übrigen Zutaten vermischt hat, gefüllt, gedünstet und mit einer Mehlschwitze angerichtet. Bereitet man das Gericht milchig, so läßt man das Pökelfett weg und nimmt statt der Brühe Milch.

Makkaroniauflauf mit Sauerkraut

250 g Makkaroni
375 g Sauerkraut
2 Eßl. Wein
Salz
30 g Mehl
$^1/_4$ l Brühe oder Milch
1 Eßl. Paniermehl

Die abgekochten Makkaroni werden mit fertig gekochtem Sauerkraut, das man mit Wein und Salz abschmeckt und mit Mehl vermischt, schichtweise in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt, Paniermehl darüber gestreut, Butterstückchen darauf gelegt und $^3/_4$—1 Stunde gebacken. Dieser Auflauf eignet sich besonders gut als Resteverbrauch. Man kann statt Makkaroni auch Kartoffelbrei verwenden.

Makkaroni mit Pökel- oder Rauchfleisch

250—500 g Makkaroni
150 g in Würfel geschnittenes Rauch- oder Pökelfleisch
60 g Fett
2 Eigelb
1 Prise weißen Pfeffer
5 g Salz
1 Eßl. geriebenes Brot

Die Makkaroni werden zerbrochen, in kochendem Salzwasser $^1/_2$ Stunde gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, abgetropft;

dann schichtet man sie mit den Fleischwürfeln in eine vorbereitete Auflaufform, gießt die verquirlten Eier darüber, bestreut mit geriebenem Brot, belegt mit Fettstückchen und backt das Ganze $1^1/_2$ Stunde im Ofen.

Makkaronitimbale

250 g Makkaroni	750 g Fleischfarce
250 g Tomatenreis	$^1/_2$ l Tomatensauce

Die Makkaroni werden ungebrochen in Salzwasser 15 Min. gekocht, damit legt man dann eng aneinander die Form aus, bepinselt diese mit Ei und gibt dann abwechselnd Tomatenreis und Fleisch hinein. Die Form wird gut geschlossen, $1^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Pichelsteiner Fleisch

500 g Möhren	750 g mageres Rindfleisch
1 Sellerieknolle	Salz, Pfeffer
1 Petersilienwurzel	100 g Fett
500 g Kartoffeln	

Das Gemüse wird geputzt, die Kartoffeln geschält, alles in Würfel geschnitten, ebenso das Fleisch, mit Salz und Pfeffer alles vermischt, bratet man es auf der Stielpfanne in dampfendem Rinderfett an, gibt es in einen Schmortopf, gießt, wenn nötig, etwas Brühe oder Wasser hinzu und läßt das Ganze 2 Stunden schmoren.

Reispastete

1. Fleischfarce.

150 g rohes durchgestrichenes Kalbfleisch	2 abgeschälte in 10 g Fett abgebackene eingeweichte Brötchen
60 g rohes geschabtes Fett	1 geriebenes Brötchen
1 Ei	Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack
1 geriebene Zwiebel	

2. Bouillonreis.

100 g Reis	$^3/_8$ l kräftige Fleischbrühe
20 g Butter	1 Stck. Sellerie
1 Zwiebel	

3. Fleischhaschee.

250 g gehacktes Fleisch	$^1/_8$ l Bratensauce oder Brühe
15 g Tomor oder Bratenfett	Salz und Pfeffer nach Geschmack
10 g Mehl	
1 kleine Zwiebel	

Fleischreste jeder Art ohne Knorpel oder Haut werden grob gehackt, die geriebene oder fein geschnittene Zwiebel wird in dem Fett durchgedünstet, das mit dem Mehl gemischte Fleisch unter Rühren darin durchgeschwitzt, dann gibt man nach und nach die Bratensauce zu und schmeckt das Haschee mit den übrigen Zutaten pikant ab.

Die zur Farce angegebenen Zutaten verarbeitet man untereinander, streicht damit die Wände einer mit Fett bepinselten Timbalform aus, dann füllt man schichtweise den Reis und das Haschee hinein, deckt das Ganze mit Farce zu, läßt die Form zugedeckt im Wasserbad kochen, gibt sie gestürzt mit Tomatensauce oder brauner Kapernsauce zu Tisch.

Rindfleisch mit Gemüsen gedünstet

80 g Rindermark	750 g geputzte Gemüse
500 g Rindfleisch	Flüssigkeit

Das Rindermark läßt man zergehen, gibt das in Würfel geschnittene Fleisch hinzu, Breitlauch und Möhrchen werden ebenfalls hinzugefügt. Wirsingblätter wellt man ab, gibt sie dann hinzu und kurz vor dem Anrichten den für sich gar gekochten Blumenkohl. Das Fleisch wird beim Servieren in die Mitte und das Gemüse auf derselben Platte daneben angerichtet.

Schmorgericht

400 g Rindfleischreste	1 l Sauce
1 kg gekochte Kartoffeln	

Man bereitet entweder eine braune Grundsauce, (40 g Fett, 50 g Mehl, Zwiebel), oder man nimmt Saucenreste. Wenn diese kocht, werden das Fleisch, die Gewürze und die Kartoffeln dazu gegeben und tüchtig durchgeschmort. Geschnittene Salzgurken schmecken auch gut in dem Gericht.

Schusterpastete

$^3/_4$—1 kg gekochte Kartoffeln oder 250 g fertig zubereitete Nudeln oder Reisreste	5 g Fett gedämpft
	Salz u. Pfaffer n. Geschmack
	Saucenreste nach Belieben
250 g Fleischreste	2 Eßl. gehacktes Pökelfleisch
1 fein geschnittene Zwiebel in	$^1/_8$ l Brühe oder Wasser

Die Kartoffelscheiben und Fleischreste sowie Zwiebeln werden schichtweise in eine Auflaufform gefüllt. Man gibt soviel Sauce darüber, daß das Gericht gut saftig ist. Obenauf gießt man die Brühe, besiebt das Ganze mit Stoßbrot, beträufelt es mit Fett und backt es $^3/_4$—1 Stunde.

Spanisch Fricco

250 g mageres Kalbfleisch	1 Lorbeerblatt
250 g mageres Hammelfleisch	1 Messerspitze Pfeffer
250 g Gulaschfleisch (mageres Rindfleisch)	10 g Salz
	1 kg geschälte Kartoffeln
2 große Zwiebeln	1 l kochendes Wasser
60 g Fett	

Das Fleisch wird von Haut und Fett befreit und in größere Würfel geschnitten, die geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben und brüht sie mit kochendem Wasser. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln werden in einem Teil des Fettes weich geschwitzt. Nun schichtet man in einen eisernen Topf Kartoffeln, Zwiebeln, Fleisch und Gewürze, wieder Fettstückchen, Kartoffeln usw. ein. Die oberste Lage muß aus Kartoffeln bestehen, man gießt kochendes Wasser darüber, legt einen gut schließenden Deckel auf und läßt das Gericht 3 Stunden langsam schmoren.

Spinat mit Fisch

fertiges Spinatgemüse von 1—$1^1/_4$ kg
250—375 g Fischfilets am besten Flachfische
Paniermehl
1—2 Eßl. Butter oder Fett

Das fertige Gemüse füllt man in eine Auflaufform, bedeckt es mit den leicht gesalzenen Fischstücken, bestreut dies mit Paniermehl, legt ein paar Butterstückchen darauf und backt das Gericht schön braun, ungefähr $^3/_4$—1 Stunde.

Milchig kann man die Fischstücke mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butterstückchen belegen.

Spinatklopse

2 kg Spinat
40 g Fleischreste
4 gekochte Kartoffeln oder 4 Eßl. gequollenen Reis
2 Eßl. Stoßbrot
1 Eigelb, 2 Eiweiß
1 Teel. Backpulver
etwas Flüssigkeit

Der Spinatbrei, die Eier und übrigen Zutaten werden vermischt, Klopse geformt, diese werden paniert und in Palmin gebacken.

Spinatpudding

1 kg Spinat (8—10 Eßl. Brei)
80 g Fett
3 geweichte Brötchen oder 3 Eßl. gequollenen Reis
Kalbfleischreste
Salz, Muskat, Pfeffer
$^1/_2$ gedünstete Zwiebel
3—6 Eigelb
1 Teelöffel Backpulver
3—6 Eischnee

Der Spinat wird geputzt, abgekocht und durch die Fleischmaschine gegeben. Das Eigelb wird mit den Gewürzen, den eingeweichten Brötchen oder dem Reis verrührt, der Spinatbrei dazugegeben, zuletzt das Backpulver und der Eisschnee untergezogen. In einer sehr gut vorbereiteten Puddingform wird die Speise $1^1/_2$ Stunden im Wasserbad gekocht. Die Form kann man auch mit Plinsenstreifen zum Verzieren auslegen.

Spargelpudding

750 g Spargel
100 g Tomor
60 g Mehl
Salz und Pfeffer
2 Eßl. fein gehacktes Pökelfleisch
5 Eigelb

Tomor wird schaumig gerührt, mit Eigelb, Mehl, den gekochten Spargelstückchen und dem kleingeschnittenen Fleisch vermischt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, in die gut gefettete Puddingform gegeben, $^3/_4$—1 Stunde im Wasserbad gekocht und gestürzt mit braunem Tomor angerichtet.

Spinatpfannkuchen
(Resteverwendung)

1 Rezept Eierkuchen
Reste Spinatbrei
1 Ei zum Bestreichen
Stoßbrot und Fett zum Backen

Dünne Eierkuchen werden mit Spinatbrei bestrichen, zusammengerollt, paniert, in 3—4 schräge Stücke geschnitten und braun überbacken.

Tomatenfleisch

500 g Gulaschfleisch
50 g Fett oder Tomor
1 große Zwiebel in Würfeln
1 Gewürzdosis
375—500 g kleine runde Kartoffeln
8 g Salz
20 g Mehl
250 g Tomaten oder 2—3 Eßl. Purree
$^1/_2$ l heißes Wasser

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, in der Butter, in der man Zwiebel in Würfeln angedünstet hat, angebraten, Mehl übergestreut und gebräunt. Man gibt Salz und die gebrochenen Tomaten dazu, füllt Wasser auf und schmort das Gericht in $2^1/_2$—3 Stunden weich. 1 Stunde vor dem Anrichten gibt man die abgebrühten Kartoffeln dazu und läßt sie im Gericht weich kochen.

Kartoffelspeisen

Vorbemerkung:

Winterkartoffeln setzt man mit kaltem Wasser und Salz auf, neue Kartoffeln werden mit heißem Wasser und Salz aufgesetzt, Pellkartoffeln in der Schale setzt man ebenfalls mit heißem Wasser auf. Zu Kartoffelsalat eignen sich harte, nicht mehlige Kartoffeln am besten. Bei den verschiedenen Kartoffelgemüsen bereite man die Mehlschwitze nicht so dick wie sonst, da Kartoffeln selbst das Gericht sämiger machen.

Kartoffelbrei

1 kg Kartoffeln
1 Eßl. Salz
Tomor oder Butter
$^1/_2$ l Milch oder Brühe

Die Kartoffeln werden mit Salzkartoffeln gekocht und nach dem Abgießen entweder mit Wasser, Salz, und Tomor oder mit Milch, Salz und Butter auf heißer Stelle schaumig gerührt. Um einen gleichmäßigen Brei zu erhalten, kann man die Kartoffeln auch durch ein Sieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

Kartoffelbrei zu Körbchen gespritzt

500 g Kartoffeln
2 Eßl. Butter
Salz
2 Eigelb
1 Eigelb zum Bestreichen

Der erkaltete Kartoffelbrei wird mit 2 Eigelb vermischt und auf ein Blech gespritzt, mit Eigelb bestrichen und im Backofen gebacken.

Kartoffelbällchen

500 g Kartoffeln
1—2 Eier
Salz, Muskat, nach Geschmack,
etwas Mehl, wenn die Kartoffeln nicht fest genug sind

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben und die Masse mit den Zutaten abgeschmeckt; dann formt man Bällchen, die man auch panieren kann, und bratet sie in reichlich Fett.

Kartoffelrand

1 kg gekochte Kartoffeln
3 ganze Eier
1 Eßl. geriebenen Käse (milchig)
Salz
Muskat
25 g Fett

Die zerstampften Kartoffeln werden mit den übrigen Zutaten gut verrührt, in eine mit Fett ausgestrichene Randform gefüllt und $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde überbacken.

Gebackene Kartoffelplätzchen

1 kg gekochte Kartoffeln
1—2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat
Mehl od. Semmelmehl
Fett

Man reibe die Kartoffeln oder treibe sie durch eine Maschine, vermenge den erhaltenen Brei mit 1—2 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Mehl oder geriebener Semmel, forme dann breitgedrückte Klöße, wie Beefsteak, und brate sie auf einer Pfanne auf beiden Seiten braun. Vorzügliche Beigabe zu Rotkohl.

Bratkartoffeln

1—$1^1/_2$ kg Kartoffeln
Salz
Fett

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit heißem Wasser aufgesetzt, gar gekocht und abgezogen, mit feinem Salz bestreut und in dampfendem Fett gebraten.

Leineweber

1 Rezept Eierkuchenteig
Kartoffelreste
Fett zum Backen

Man schneidet gekochte Kartoffelreste in Scheiben und gibt sie entweder in den fertigen Eierkuchenteig, oder man stellt eine Schicht Bratkartoffeln her und gibt den Eierkuchenteig darüber, dann backt man sie wie Eierkuchen.

Pommes frites

Große, rohe Kartoffeln werden zu Kugeln ausgebohrt, oder man schneidet die Kartoffeln in gleichmäßige Streifen, wäscht sie und trocknet sie ab. Sie werden in kochendem oder dampfendem Fett „gekocht", bis sie Blasen bekommen, dann auf einem Durchschlag abgetropft; das Fett wird blau dampfend gemacht, die Kartoffeln hinein geschüttet und hell-„braun" gebacken; dann werden sie abgetropft und mit feinem Salz durchgeschwenkt.

Kartoffelschnibbelkuchen

1 kg Kartoffelstifte
1 Ei
2 Eßl. Mehl
$1^1/_2$ Teel. Salz
Fett zum Backen

Man schneidet die rohen, geschälten Kartoffeln in lange Stifte, gibt Ei, Mehl, Salz über die abgetrockneten Kartoffelstifte, vermischt die Zutaten gründlich. In einer flachen Pfanne läßt man Fett heiß werden, gibt eine Lage Kartoffelstifte hinein, läßt sie anbraten und deckt die Pfanne zu, nach einiger Zeit wendet man den Kuchen um und läßt ihn auf der zweiten Seite backen (Garzeit mindestens 20 Minuten).

Kartoffelgemüse

1—$1^1/_2$ kg Kartoffeln	1 Zwiebel
Wasser od. Fleischbrühe od. Milch	1 Eßl. Mehl
	Salz, Muskat
$1^1/_2$—2 Eßl. Fett	1—2 Eßl. gewiegte Petersilie

Die kleingeschnittene Zwiebel wird in Fett geröstet, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzugefügt, in Fleischbrühe oder Wasser mit Salz gar gekocht. Dann gibt man das angerührte Mehl hinzu, streut Petersilie darüber und schmeckt mit Salz und Muskat ab.

Macht man das Kartoffelgemüse milchig, so gibt man an die Kartoffeln, wenn sie halb gar sind, Milch hinzu.

Petersilienkartoffeln

1—$1^1/_2$ kg Kartoffeln	$^1/_2$ l Brühe od. Milch
40 g Butter od. Tomor	Salz, Muskat
40 g Mehl	1 Eßl. gehackte Petersilie

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, in dicke Scheiben geschnitten; von Fett und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, füllt Brühe oder Milch langsam auf, schmeckt sie mit Salz und Muskat ab und gibt sie über die Kartoffeln. Kurz vor dem Anrichten mischt man die Petersilie darunter.

Rahmkartoffeln

1 kg Kartoffeln	$^1/_3$—$^1/_4$ l saure Sahne
60 g Butter	Salz u. Pfeffer nach Geschmack

Geschälte Pellkartoffeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Man zerläßt die Butter, gibt Kartoffeln und Salz hinein und läßt die Kartoffeln darin durchdämpfen. Wenn sie sich bräunen, gibt man die Sahne daran, läßt alles einmal aufkochen und $^1/_4$ Stunde am Rande des Herdes ziehen. Will man die Kartoffeln sehr saftig haben, gießt man noch etwas Flüssigkeit daran. Man kann sie auch mit etwas Essig abschmecken.

Senfkartoffeln

1—$1^1/_2$ kg Kartoffeln (in der Schale gekocht)	$^3/_4$ l Brühe od. Wasser
40 g Butter od. Fett	2 Eßl. Senf
15 g Zwiebeln	2 Eßl. Essig
40 g Mehl	8 Pfefferkörner

Die Kartoffeln werden abgezogen, in Scheiben geschnitten und die fertige Sauce darüber gegeben. In Fett dünstet man die Zwiebel, gibt das Mehl dazu, füllt die Brühe auf, kocht die Sauce 10 Minuten mit den Pfefferkörnern, gibt dann Senf und Essig hinzu und gießt sie über die Kartoffeln.

Heringskartoffeln

einfache Art

3 Heringe	30 g Fett
1 Gewürzkorn	1 Zwiebel
1 Pfefferkorn	30 g Mehl
$^3/_4$ kg Kartoffeln	$^1/_2$ l Wasser od. Milch od. 1 Teil Sahne

feine Art

3 Heringe	$^1/_8$ l Sahne
$^3/_4$ kg Kartoffeln in der Schale gewogen	1 Prise Pfeffer
	Milch od. Wasser nach Bedarf
80 g Butter od. Tomor	nach Belieben etwas Essig
1 große Zwiebel	Salz nach Geschmack

Die Zwiebel wird in dem Fett geschwitzt, dann die Heringe und die saure Sahne dazu gegeben. Die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermischt man damit, verdünnt das Gericht mit etwas Milch oder Wasser, schmeckt es mit Pfeffer und Essig ab. Man kann das Gericht auch mit Stoßbrot und Butter einige Minuten überbacken.

Gefüllte Kartoffeln

6 große, gleichmäßige Kartoffeln	Petersilie, Salz, Zwiebel
	1 Eigelb
Füllung:	Zum Dämpfen:
125 g gehackte Fleischreste	30 g Fett
10 g Fett	Wasser od. Tomatensauce

Die Kartoffeln werden als Pellkartoffeln halb gargekocht, abgezogen, der Länge nach durchgeschnitten, ausgehöhlt und mit der aus den übrigen Zutaten bereiteten Füllung hoch angefüllt, entweder in Fett und Wasser oder in Tomatensauce ungefähr $^1/_2$ Stunde gar gedünstet.

Kartoffelklöße ohne Eier

1 kg gekochte Kartoffeln	30 g Weißbrotwürfel in 30 g Butter geröstet
125 g Kartoffelmehl	
$^1/_4$ l kochende Milch od. Wasser	

Die am Tage vorher gekochten und geschälten Kartoffeln werden gerieben, das gesiebte Kartoffelmehl und Salz darauf gestreut und mit der kochenden Flüssigkeit überbrüht. Man verrührt die Masse gut, formt apfelgroße Klöße, die man mit 2—3 gerösteten Semmelbröckchen füllt und 20 Minuten in Salzwasser gar gekocht.

Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln mit Eiern

Für 6—8 Personen

2 kg gekochte Kartoffeln	1 Eßl. Fett
1—2 Eier	Semmel
Salz	Mehl nach Bedarf
Pfeffer	nach Belieben geröstete
1 Zwiebel	Semmelbröckchen

Die am Tage vorher gekochten und abgezogenen Kartoffeln werden fein gerieben, dann gibt man die in Fett gebräunte Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1—2 Eier, geriebene Semmel und Mehl nach Bedarf zu und formt Klöße, die man in kochendem Wasser ohne Deckel kochen läßt. Kommen die Klöße an die Oberfläche des Wassers, so lasse man sie bei schwachem Feuer 10—15 Minuten ziehen und gebe sie zu Obst oder Fleischsauce. Man kann in jeden Kloß vor dem Kochen geröstete Semmelbröckchen hineinstecken.

Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln

1—1½ kg Kartoffeln	Mehl, etwas Grieß od. gekochte Kartoffeln n. Bedarf
2—3 Eier	Pfeffer
Salz	Muskat
Fett	

Große rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben und durch ein Tuch gepreßt. Von dem ablaufenden Kartoffelwasser füge man das erhaltene Kartoffelmehl, das sich am Boden der Schüssel ansammelt dazu, sowie nach Belieben 2—3 Eier, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Muskat. Zu Klößen muß man nach Bedarf Mehl, etwas Grieß oder gekochte Kartoffeln dazu geben, sonst kann man von diesem Teig auch Kartoffelpuffer backen. Die Klöße werden wie oben angegeben gekocht, die Kartoffelpuffer in Oel oder Palmin gebacken.

Reibekuchen

2 kg Kartoffeln	¼ l kochende Milch
2 Eier	30 g Kartoffelmehl
1 Messerspitze Salz	

Die Kartoffeln werden schnell in eine Schüssel mit Wasser gerieben, in einem Tuch leicht ausgepreßt, mit Salz, dem abgesetzten Kartoffelmehl, Eigelb und Milch vermischt, der Eischnee leicht durchgezogen; in der Stielpfanne in heißem Fett werden kleine Kuchen von beiden Seiten kroß und braun gebacken.

Kartoffelwürste

1—1¼ kg rohe Kartoffeln	125 g rohes Nierenfett
1—2 Eier	1 Teel. Ingwer
3 geweichte Brötchen	1 Eßl. Salz

Die rohen Kartoffeln reibt man, ebenso das Fett, verrührt alles zu einem Teig und füllt ihn in kleine, gereinigte Därme, die man ab und zu mit einer Stopfnadel durchsticht, damit die Luft entweicht. Sie werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und gargekocht. Erkaltet werden sie in der Pfanne auf beiden Seiten braun gebacken; dazu reicht man Apfelmus.

Mehlspeisen

Vorbemerkung:

Bei Getreide- und Teigarten ist es ratsam, dieselben in irdenen Töpfen langsam kochen zu lassen, am besten läßt man sie je nach ihrer Art 5—20 Minuten ankochen und an der Seite des Herdes ohne umzurühren gar ziehen, am besten empfiehlt sich auch hier die Kochkiste, Kochbeutel, Grude oder, vor allen Dingen bei Reis und Graupen, das Kochen im Wasserbade.

Dampfnudeln

500 g Mehl
$^1/_4$—$^3/_8$ l Wasser od. Milch
1 Prise Salz
1—2 Eier
15 g Hefe
80 g Fett
50—60 g Zucker
Zwetschenmus od. Hagebuttensauce

Man stellt einen lockeren Hefeteig her, den man gut aufgehen läßt. Dann formt man apfelgroße Klöße, die noch einmal aufgehen müssen, man setzt sie in einen eisernen Topf, in dem man Fett hat heiß werden lassen, gibt einige Löffel Fruchtsauce hinzu, so daß die Klöße bis zur Hälfte in Flüssigkeit stehen. Man läßt sie in 1—2 Stunden im fest geschlossenen Topf in dem sehr heißen Backofen kochen, sie werden warm gestürzt und mit der übrigen Fruchtsauce angerichtet.

Hefeklöße

500 g Mehl
$^3/_{16}$ l lauwarme Milch
30 g Hefe
$^1/_2$ abgeriebene Zitrone
5 g Salz
2 Eier
50 g geschmolzene Butter od. Tomor
30 g Zucker
Butter und Semmel

Man bereitet von einem Teil des Mehles ein Hefestück, das man an der Seite des Herdes 10 Minuten gehen läßt. Das übrige Mehl vermischt man mit den anderen Zutaten, gibt das aufgegangene Hefestück zu dem Teig und schlägt ihn blasig. Dann formt man apfelgroße Klöße, die man auf einem mit Mehl bestäubten Brett noch einmal aufgehen läßt und kocht sie dann in Dampf 20—25 Minuten. Sind sie gar, reißt man sie sofort mit 2 Gabeln etwas auseinander, begießt sie mit brauner Butter, der man etwas geriebene Semmel zugesetzt hat und richtet sie mit Backobst, Kompott oder Plaumenmussauce an.

Makkaroni

300 g Makkaroni
50 g Butter
30 g geriebener Parmesankäse
knapp $^1/_4$ l Milch
Salz nach Geschmack

Die Makkaroni werden in 3 Teile gebrochen, in kochendem Salzwasser 30—45 Minuten gekocht und abgegossen. Die Milch wird mit Butter und Käse aufgekocht, die Makkaroni darin gedämpft und mit Salz abgeschmeckt. Beim Anrichten werden sie mit geriebenem, geröstetem Weißbrot überstreut.

Spätzle

500 g Mehl
1—2 Eier
$^1/_4$ l Wasser
Salz

Man stellt einen zähen Teig her, der nicht zu flüssig und nicht zu dick sein darf, legt ihn auf ein mit Wasser abgespültes Brettchen und schabt mit einem Holzmesser Streifchen in der Größe von Nudeln und läßt sie direkt in kochendes Salzwasser gleiten, nimmt sie, wenn sie kochen, mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie noch kurze Zeit in heißem Wasser stehen, dann gibt man sie auf einen Durchschlag, läßt sie gut abtropfen und gibt sie mit gerösteten Semmelbröckchen als Beilage zu Gemüsen.

Nudeln

125 g Mehl
1 Ei
Salz
1 Eßl. Wasser

Verwendet man gekaufte Nudeln, so dürfen sie nur in einem rituell einwandfreien Geschäft gekauft werden. Am besten stellt man sich die Nudeln im Haushalt selber her. Das Ei wird mit dem Wasser und Salz geschlagen, dann mit dem Mehl zu einem glatten festen Teig verknetet, diesen rollt man ganz dünn aus und läßt ihn etwas trocknen, rollt ihn zusammen und schneidet ihn darauf in feine Streifen, diese läßt man noch einmal trocknen,

Scharfe Saucen

Vorbemerkung:

Zu gebundenen Saucen bedient man sich folgender Grundsauce:

auf 1/2 l weiße Grundsauce:	auf 1/2 l braune Grundsauce:
20—40 g Fett	20—40 g Fett
20—40 g Mehl	30—50 g Mehl

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Grundsuppen.

Wenn man eine Mayonnaise rührt, darf das Oel nur tropfenweise schnell unter das Ei gerührt werden, damit es nicht gerinnt; am besten nimmt man eine kleine irdene Schüssel dazu und stellt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser oder auf ein nasses Tuch. Sollte die Mayonnaise trotzdem gerinnen, so kann man entweder versuchen, sie durch Hinzufügen eines Eßl. kalten Wassers oder Essigs wieder glatt zu bekommen oder man kann ein frisches Eigelb nehmen, dieses mit Oel glatt rühren und später das Geronnene hinzufügen. Wird die Mayonnaise nicht so dick gewünscht, so verlängert man sie durch Hinzufügen von Brühe oder Milch und Essig.

Bearnaisesauce

50 g Butter od. Tomor
4 rohe Eigelb
2 Eßl. Essig
1 Lorbeerblatt
1 in Scheiben geschnittene Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie

Das Fett wird zerlassen, das Eigelb darangerührt, alles in einem Töpfchen, das im Wasserbad steht, geschlagen bis es dick ist. Der Essig wird mit dem Lorbeerblatt und der Zwiebel vorher gekocht und tropfenweise unter beständigem Rühren in die Eiermasse hineingerührt, dann fügt man die gehackte Petersilie hinzu, die Sauce kann man kalt oder warm zu Tisch geben.

Burgundersauce

50 g Butter od. Tomor
60 g Mehl
1/2 l Brühe
60 g kleine Zwiebeln od. Perlzwiebeln
10 g Butter
10 g Zucker
1/4 l Brühe
Zitronensaft
1/8 l Burgunder
Salz und Paprika

Die Zwiebeln werden geschält, 3 mal mit kochendem Wasser überbrüht. Dann wird der Zucker mit der Butter gebräunt, die Brühe und Zitronensaft hinzugetan und die Zwiebeln hierin so lange geschmort, bis sie durchsichtig und braun sind. Inzwischen bereitet man die braune Grundsauce, gibt sie dann hinzu, kocht alles nochmals auf, schmeckt sie mit Wein, Salz und Paprika ab.

Champignonsauce

40 g Butter od. Tomor
60 g Mehl
1 Teel. Zitronensaft
1/2 l Fleischbrühe od. Champignonbrühe
1 Prise weißen Pfeffer
Salz nach Geschmack
200—250 g frische od. eingemachte Champignons,
1 Eigelb

Man stellt eine Mehlschwitze her, füllt sie mit Brühe auf, schmeckt sie mit allen Zutaten ab, läßt die Champignons darin durchkochen und zieht sie mit Eigelb ab.

Cumberlandsauce

250 g Johannisbeergelee
1/8 l Rotwein
1 Teel. Salz
2 Eßl. Senf
Saft 1 Zitrone und
1 Apfelsine

Man löst das Johannisbeergelee auf, verrührt es mit dem Rotwein, gibt alle anderen Zutaten hinzu.

Eiersauce

1/4 l kaltes Wasser
2 Eßl. Essig
2—3 Eigelb
1 Eßl. Mehl
10 g Butter od. Tomor
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
1 Stück frische Butter od. Tomor

Alle Zutaten werden verquirlt und auf dem Feuer abgeschlagen, bis die Sauce anfängt zu kochen, dann wird sie schnell abgenommen und noch einige Minuten weiter gerührt, damit sie nicht gerinnt, dann gibt man noch ein Stück frische Butter hinzu und schmeckt sie ab.

Eiersauce zu Kopfsalat

1 hartgekochtes Ei
1 voller Teel. Senf
3 Eßl. Oel
3 Eßl. Essig
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze Pfeffer

Das Ei wird mit einer Gabel zerdrückt, der Senf, Oel und Essig darunter gerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Frankfurter grüne Sauce

1 Portion Mayonnaise von 3 hartgekochten Eiern	Petersilie
Salz, Pfeffer	Pimpernell
reichlich Senf	Estragon
Essig und Oel	Schnittlauch
Kerbel,	Sauerampfer
	Borasch

Die fertige Mayonnaise mischt man mit den gewaschenen, fein gewiegten Kräutern.

Gurkensauce

40 g Butter od. Tomor	2 geschälte, in Würfel geschnittene Salzgurken
50 g Mehl	1 Gewürzdosis
$^1/_2$ l kräftige Brühe od. Wasser	Essig, Pfeffer, Salz u. Zucker

Man röstet das Mehl in dem Fett braun, füllt die Brühe allmählich auf, läßt die Sauce mit der Gewürzdosis 20 Minuten kochen, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit den Gurkenwürfeln und schmeckt sie mit Essig, Pfeffer, Salz und Zucker ab.

Einfache holländische Sauce

50 g Mehl	$^3/_4$ l Gemüse- od. Fischbrühe
50 g Butter od. Tomor	Salz, Pfeffer
2—3 Eigelb	etwas Zitronensaft

Man rührt Mehl mit Butter und Eigelb glatt, setzt es aufs Feuer und läßt die Sauce unter Rühren bis vors Kochen kommen, dann füllt man je nach Bedarf mit kochender Gemüse- oder Fischbrühe auf und schmeckt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

Abgeschlagene holländische Sauce

4 Eigelb	$^1/_2$ l Fleisch- od. Fischbrühe
60 g Butter od Tomor	1 Prise Pfeffer
10 g Mehl	1 Prise Salz

Die Sauce wird im heißen Wasserbad dick geschlagen und zu den verschiedensten Fleisch- und Fischspeisen gegeben.

Braune Kapernsauce

20 g Tomor	1 Eßl. Kapern
30 g Mehl	1 Prise Pfeffer
20 g Zwiebeln	1 Prise Zucker
1 Gewürzdosis	1 Teel. Zitronensaft
$^1/_2$ l Brühe	

Man bereitet eine braune Grundsauce, läßt sie 20 Minuten kochen und schmeckt sie mit allen Zutaten ab und gibt zum Schluß die Kapern hinein.

Weiße Kapernsauce

1 Eßl. Kapern	50 g Butter od. Tomor
1—2 Eigelb	$^3/_4$ l Brühe od. Wasser
1 Zitronenscheibe	60 g Mehl

Man macht eine helle Mehlschwitze, füllt Brühe oder Wasser auf, läßt sie mit der entkernten Zitrone 10 Minuten kochen, schmeckt sie mit Salz und Muskat ab, zieht sie mit Eigelb ab und mischt die Kapern darunter, man reicht sie zu Fisch, Königsberger Klops und verschiedenen anderen Speisen.

Meerrettichsauce

20 g Fett	1 Prise Pfeffer
25 g Mehl	1 Guß Essig
1 Prise Zucker	50 g Meerrettich
1 Prise Salz	

Man macht eine helle Mehlschwitze, die man mit Wasser oder Fleischbrühe auffüllt, schmeckt sie mit den Gewürzen und dem Essig ab, gibt den frisch geriebenen Meerrettich kurz vor dem Anrichten mit etwas Sauce vermengt in die kochende Sauce hinein.

Meerrettich mit Schlagsahne

2—3 Eßl. geriebener Meerrettich
$^1/_8$ l Schlagsahne

Der geriebene Meerrettich wird mit Salz, Zucker und Essig abgeschmeckt, mit Schlagsahne vermischt, als Sauce zu Karpfen oder Salm gereicht.

Sauce Mousseline

$4^1/_2$ Eßl. Oel	gehackte Petersilie
3 Eier	Pfeffer
Salz	

Drei Eßl. feinstes Oel werden mit 3 Eigelb gut verrührt, dann auf der warmen Herdplatte dick gerührt, erkalten lassen, dann mit etwas Salz, Pfeffer, $1^1/_2$ Eßl. Oel und etwas fein gehackter Petersilie gut abgeschmeckt. Zuletzt gibt man den steifen Schnee der drei Eiweiß darunter.

Petersiliensauce

2 Eßl. Tomor	1 Zwiebel
2 Eßl. Mehl	Salz, Pfeffer
1/2 l Milch od. Wasser	gehackte Petersilie

Man macht eine helle Mehlschwitze, füllt Wasser oder Milch auf, gibt die geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und die gehackte Petersilie dazu. Falls die Sauce fleischig gegeben wird, kann man anstatt Wasser oder Milch Brühe hinzufügen.

Pilzsauce

30 g Butter od. Fett	1/2 l Brühe od. Pilzwasser
40 g Mehl	250 g eingemachte od. frische geputzte Pilze

Man bereitet eine Mehlschwitze, füllt sie mit Brühe oder Pilzwasser auf, läßt die Pilze darin 10 Minuten durchkochen und gibt zum Schluß ein Stückchen Butter oder Tomor hinein.

Remouladensauce (einfach)

40 g Mehl	1/4 l Oel
2 Eßl. Oel	1 Prise Salz
1/8 l Brühe	Pfeffer, Zucker
1/2 Eßl. Senf	1 Eßl. Essig
2 Eigelb	

2 Eßl. Oel werden auf dem Feuer warm gerührt, dann gibt man das Mehl dazu, füllt die Brühe und 1 Eßl. Essig hinzu und läßt die Masse einmal aufkochen, übergießt sie dann mit kaltem Wasser. — Die rohen Eigelb werden mit dem Salz einige Minuten dick gerührt, dann gibt man das Oel tropfenweise dazu, schmeckt alles mit den Gewürzen ab. Von dem kalten Mehlbrei gießt man das Wasser ab, rührt ihn glatt, verdünnt ihn mit etwas Brühe oder saurer Sahne und vermischt ihn mit der fertigen Mayonnaise. Für sich gegeben, gibt man gehackte Kräuter oder Kapern zur Sauce.

Remouladensauce

2 hartgekochte Eigelb	1 Eßl. Essig
2 rohe Eigelb	1 Teel. Senf
1/4 l Oel	1 Prise weißen Pfeffer
1 Prise Salz	Zucker

Die harten Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, mit dem rohen Eigelb und dem Salz einige Minuten gerührt, dann tropfenweise das Oel hinzugegeben, dann die anderen Zutaten. Als selbständige Sauce zu Fleisch und Fisch verdünnt man sie mit etwas Fleisch- oder Fischbrühe und gewiegten Kräutern, Kapern und Gurken.

Abgeschlagene Remouladensauce

3 ganze Eier	1 Prise Zucker
1/8 l Oel	1 Prise Pfeffer
1/8 l Essig	1 Teel. Senf
1 Messerspitze Salz	1 Teel. Kräuter

Alle Zutaten außer Senf und Kräutern werden verquirlt, vorsichtig auf dem Feuer abgeschlagen, man läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, dann werden Senf und Kräuter hinzugefügt.

Senfsauce

Einfache Art

2 Eßl. Tomor	1 Zwiebel
2 Eßl. Mehl	Essig od. Zitrone od. Wein
1 Eßl. Senf	

Tomor, fein geschnittene Zwiebel und Mehl werden gelblich geschwitzt, mit Wasser oder Fischbrühe abgelöscht und mit Senf, der vorher mit etwas Sauce verrührt wird, abgeschmeckt. Nach Belieben gibt man Essig, Zitronensaft oder Wein dazu.

Senfsauce

Feine Art

Frische Butter Senf

Frische Butter läßt man mit Senf auf der Pfanne zergehen und reicht sie so zum Fisch.

Abgeschlagene Senfsauce

30 g Butter	1 Eßl. Senf
25 g Mehl	1 Eigelb
1/8 l Brühe	1 Teelöffel Zitronensaft
1/8 l Weißwein	1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten werden verrührt und dann im Wasserbade solange geschlagen, bis die Sauce dick wird.

Kalt gerührte Senfsauce

Ein Eigelb wird tropfenweise mit Salatöl zu Mayonnaise gerührt, 1 Eßlöffel Senf, gehackte Petersilie, etwas Salz, etwas feingeschnittene Zwiebeln, etwas Essig, eine Messerspitze Zucker zugefügt. Das Eiweiß wird in kochendem Wasser schnell gekocht und fein gehackt darunter gegeben.

Tartarensauce

3 hartgekochte Eier	1 geriebene Zwiebel
1 Eßl. Oel	2 Messerspitzen Zucker
1 Eßl. Estragonessig	Salz, Pfeffer
4—5 Löffel Senf	1 Eßl. gewiegte Kräuter

Die hart gekochten Eigelb werden mit Oel und Estragonessig verrührt, bis die Masse glatt und steif ist, dann fügt man die übrigen Zutaten und die gehackten Eiweiß hinzu und stellt die Sauce kalt.

Tomatensauce

4 Tomaten	20 g Pökelfleisch
20 g Butter oder Tomor	$^1/_2$ l Brühe
30 g Mehl	1 Teelöffel Zitronensaft
20 g Zwiebel	Salz, Zucker und Pfeffer

Die Tomaten werden aufgebrochen, die Stücke werden mit Fett, Pökelfleischwürfeln und Zwiebelscheiben im irdenen Topf gedünstet; dies läßt man $^1/_4$ Stunde schmoren, gibt das Mehl dazu, füllt langsam die Brühe auf, läßt sie 20 Minuten kochen, streicht sie durch ein Haarsieb, kocht sie noch einmal auf und schmeckt sie ab.

Zwiebelsauce

100 g Fett	3 kleine Zwiebeln
30 g Mehl	1 Eßl. gehackte Petersilie

Das Fett wird in der Pfanne zerlassen und gebräunt, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln werden darin gedünstet und die Sauce mit etwas Mehl gebunden und mit Speisewürze und gehackter Petersilie abgeschmeckt.

Süße Saucen

Schokoladensauce

$^1/_2$ l Milch	1 Eßl. „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl) oder 2—3 Eier
60 g Schokolade	
1 Eßl. Kakao	
1 Päckchen Vanillezucker	1 Eßl. Wasser zum Anrühren

Alles wird verquirlt und im Wasserbade oder Abschlagkessel dick gerührt und als Zugabe zu Reis- oder Griesmehlspeisen gegeben.

Vanillesauce (fleischig)

$^1/_2$ Stange Vanille	50 g Zucker
1—2 Eigelb	1 Prise Salz
50 g Reis in Wasser gekocht	

Der Reis wird mit reichlich Wasser und Vanille weich gekocht, durchgestrichen, mit Eigelb abgerührt, mit Zucker und Salz abgeschmeckt.

Vanillesauce

$^1/_4$ l Milch	1 Teel. „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
1 Stück Vanille	
1 Eßl. Zucker	1—2 Eigelb

Alle Zutaten werden verquirlt, auf dem Feuer abgeschlagen, bis die Sauce dick ist.

Frucht- oder Weinsauce

$^1/_4$ l Rotwein od. Fruchtsaft	1 Teel. „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
$^1/_8$ l Wasser	
1 Stck. Zimt u. Zitronenschale	bei Weinsauce 50 g Zucker

Die Hälfte von Wein oder Saft wird mit den Gewürzen zum Kochen gebracht, das mit dem Wasser verrührte Kartoffelmehl unter Rühren hinzugegeben, der übrige Wein oder Saft wird in der Sauce erhitzt.

Einfache Weinschaumsauce

$^1/_4$ l Wein	1 Teel. Mehl
2 Eigelb	100 g Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale	2 Eischnee

Eigelb, Mehl, Zucker, werden untereinander vermischt, der Wein dazu gegeben. Man schlägt das Ganze auf dem Feuer im Abschlagkessel oder im Wasserbad stehend ab, zieht danach den steifen Eischnee gleichmäßig durch.

Feine Weinschaumsauce

2 ganze Eier	abgerieb. Schale $^1/_2$ Zitrone
4 Eigelb	$^1/_4$ Flasche Weißwein
125 g Zucker	

Zucker, ganze Eier, Eigelb schlägt man schaumig, gibt langsam den Wein dazu, schlägt die Sauce auf dem Feuer im Wasserbad bis zum Aufkochen. Als Punschsauce nimmt man weniger Wein, dafür Rum oder Arrak.

Weißweinsauce

30 g Butter	$^3/_8$ l Weißwein
30 g Mehl	1 Eigelb
$^3/_8$ l Wasser	etwas Zitronensaft
20 g Zucker	

Man stellt eine helle Mehlschwitze her, die mit dem Wasser glatt gerührt wird. Man läßt die Sauce dicklich einkochen, zieht sie mit Eigelb ab und fügt den Wein hinzu.

Salate

Vorbemerkung:

Die grünen Salate müssen nach dem Belesen sehr vorsichtig gewaschen werden, am besten in einem dafür bestimmten Drahtkorb, und dann läßt man sie vor der Zubereitung gut abtropfen; man mischt sie erst kurz vor dem Anrichten mit der Marinade, da die Salate sonst unansehnlich werden. Alle anderen Salate schmecken besser, wenn sie längere Zeit in der Sauce gut durchziehen.

Grüne Salate

2 Köpfe Kopfsalat od. 1 Kopf Endivien
250 g Rapunzel od. Feldsalat

Der Salat wird verlesen, gewaschen, abgetropft. Endiviensalat wird recht fein geschnitten. Die dunklen Blätter wegen ihres bitteren Geschmackes zurückgelassen. Kurz vor dem Anrichten werden die Salate mit folgender Sauce vermischt:

Salatsauce od. Marinade

3 Eßl. Oel
3 Eßl. Essig
1 kleine, in Würfel geschnittene Zwiebel
1 Teel. gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer nach Geschmack
nach Belieben 1 Prise Zucker
anstatt Oel etwas saure Sahne

Oel und Salz rührt man einige Minuten dick, gibt dann die übrigen Zutaten hinzu und mischt den Salat kurz vor dem Anrichten darunter.

Den krausblättrigen Salaten fügt man gern eine zerdrückte gekochte Kartoffel hinzu, um den etwas herben Geschmack zu mildern.

Feldsalat

250 g Feldsalat
3 Eßl. Oel
3 Eßl. Essig
1 kleingeschnittene Zwiebel
Salz und Pfeffer
Zucker nach Belieben
1 Kartoffel nach Belieben

Der Salat wird geputzt, gewaschen, auf einem Durchschlag abgetropft, mit den anderen Zutaten vermischt.

Grüner od. Kopfsalat

2—3 Köpfe Salat
Salatsauce:
3 Eßl. Oel
3 Eßl. Essig
1 kleine, in Würfel geschnittene Zwiebel
1 Teel. gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Der Salat wird verlesen, gewaschen, abgetropft; kurz vor dem Anrichten rührt man Oel und Salz einige Minuten dick, gibt dann die übrigen Zutaten hinzu und mischt den Salat darunter.

Gurkensalat

1 große grüne Gurke
3 Eßl. Oel
3 Eßl. Essig
Salz, Zucker
Pfeffer
1 Eßl. fein gewiegte Kräuter
nach Belieben 1 Teel. Senf

Möglichst schmale Gurken schäle man, versuche am Anfang, ob die Gurke auch nicht bitter ist, schneide oder hoble sie, dann wird sie zuerst mit Oel, nachher mit allen anderen Zutaten abgeschmeckt und sofort angerichtet.

Gemischter Salat

375 g Kartoffeln
1 Knolle Sellerie
500 g rote Rüben
1 Kopfsalat
1 Portion Mayonnaise von 2 Eigelb

Sellerie und Kartoffeln werden getrennt weich gekocht, abgeschält und in Würfel geschnitten, mit Essig und Salz vermischt. Die roten Rüben und der grüne Salat werden geschnitten, die fertige Mayonnaise gibt man auf den Boden einer Salatschüssel, die verschiedenen Zutaten werden sternförmig darauf gegeben. Der Salat wird bei Tisch gemischt.

Bunter Salat

375 g Kartoffeln
2—4 rote Rüben
$^1/_2$ Sellerieknolle
2 Salzgurken

Marinade:

4 Eßl. Selleriewasser
2 Eßl. Essig
1 kleine geriebene Zwiebel
1 Prise Pfeffer
Salz nach Geschmack
2 Eßl. Oel

Die Kartoffeln, rote Rüben und Sellerieknollen werden jedes für sich gar gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und in obige Marinade gelegt. Der Salat muß darin gut durchziehen.

Dann mischt man ihn mit den oben angegebenen 2 Eßl. Oel. Man kann ihn zu jedem Braten geben. Zur Garnitur kann man Endivien oder hart gekochte Eier verwenden.

Gemüsesalat

500 g Erbsen
500 g Wachs- od. grüne Bohnen
1 Blumenkohl
500 g Spargel
1 Kopf grüner Salat

Das Gemüse wird geputzt, geschnitten und gewaschen, jedes einzeln in Salzwasser weich gekocht; noch warm werden die Gemüse zusammen gegeben und mit folgender Marinade übergossen:

4 Eßl. Oel, 6 Eßl. Essig, 1 Teel. Salz, 1 geriebene Zwiebel, 1 Prise Pfeffer, 1 Teel. gehackte Petersilie. Nachdem das Gemüse einige Stunden gestanden hat, richtet man es in hübschem Muster, in einer nicht zu tiefen Schüssel an.

Bei eingemachten Gemüsen läßt man diese in der geöffneten Büchse im Wasserbade heiß werden, gibt sie auf einen Durchschlag und mischt sie heiß mit der Sauce.

Gemüsesalate

Junge Gemüse
z. B. Wachsbohnen
Blumenkohl
Spargel
Erbsen
Möhren
Tomaten
od. Gemüsekonserven
Salatsauce od. Mayonnaise

Hierzu eignen sich junge Gemüse am besten. Man kann die Salate aus einer Art Gemüse herstellen, z. B. Bohnensalat, Spargelsalat usw., man kann aber auch verschiedene Gemüse durcheinandermengen, mit Salatsauce oder Mayonnaise mischen, in einer nicht zu tiefen Schüssel anrichten. Bei eingemachtem Gemüse läßt man diese in der geöffneten Büchse im Wasserbad heiß werden, gießt sie auf einen Durchschlag und mischt sie heiß mit der Sauce.

Porreesalat

1 kg Porree Salatmarinade

Der Porree wird vorbereitet wie zum Gemüse, abgekocht und eine Salatmarinade darüber gegeben, zu der man etwas von dem Kochwasser benutzen kann.

Chikoreesalat

1 kg Chikoree

Zubereitung wie Porreesalat.

Roter Rübensalat

$2^1/_2$ kg rote Rüben
100 g Zucker
3 g Salz
$^1/_2$ l Weinessig
1 Stück Meerrettich
6 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt

Die roten Rüben werden vorsichtig gewaschen, in Wasser weich gekocht, abgegossen, kalt überspült, die Schale abgestreift und in Scheiben geschnitten. Der Essig wird mit den Gewürzen aufgekocht, erkaltet über die Rüben gegossen, die in einen Steintopf eingeschichtet worden sind, der dann mit Pergamentpapier zugebunden wird.

Als Zugabe zu gekochtem Rindfleisch eignet sich gut ein Gemenge von fein gehackten roten Rüben und geriebenem Meerrettich zu gleichen Teilen.

Selleriesalat

2 Knollen Sellerie
3 Eßl. Essig
Salz, Pfeffer
3 Eßl. Oel

Die Sellerieknollen werden in der Schale im Salzwasser weich gekocht, kalt überspült, geschält, in Scheiben geschnitten, noch warm mit den Zutaten vermischt. Später das Oel dazu gegeben, garniert mit gehackten roten Rüben oder einem Kranz von Salat und Radieschen.

Selleriesalat mit Mayonnaise

Nachdem der geschnittene Sellerie mit Essig und Salz mariniert ist, mischt man ihn mit der Mayonnaise.

Man kann den Salat verändern, indem man verlesene und gewaschene Rapunzelblätter darunter mischt.

Kartoffelsalat

1 kg Salatkartoffeln
$^1/_4$ l heiße Fleischbrühe od. kochendes Wasser
4 Eßl. Oel
1 Zwiebel
4 Eßl. Essig
1 Eßl. Salz
1 Prise Pfeffer
2 Eßl. gewiegte Kräuter od. Petersilie

Die in der Schale gargekochten Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, mit der Fleischbrühe oder dem kochenden Wasser, das mit Essig und Salz gemischt ist, übergossen, $^1/_2$ Stunde stehen gelassen, dann mit Oel, geriebener oder fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer gemischt, abgeschmeckt und die gewiegten Kräuter darüber gestreut. Man garniert den Salat mit roten Rüben oder Tomaten oder mit grünem Salat und Radieschen oder mit Gurken. Kartoffelsalat mit Mayonnaise wird ebenso gemacht, nur anstatt des Oels nimmt man 1 Portion Mayonnaise von 2 Eiern.

Rotkrautsalat

750 g Rotkraut	1 kleine geriebene Zwiebel
2 Eßl. Oel	1 Prise Pfeffer
3 Eßl. Essig	1 Prise Salz

Das Kraut wird fein gehobelt und in kochendem Salzwasser, dem man etwas Essig zugesetzt hat, einmal überkocht. Nachdem es auf einem Sieb abgetropft ist, mischt man es sofort mit dem Essig. Erkaltet gibt man die übrigen Zutaten dazu.

Man verwendet Rotkraut- und Weißkrautsalat auch zusammen.

Weißkrautsalat

750 g Weißkraut	1 Eßl. Essig
1/8 l saure Sahne od. Wasser	1 geriebene Zwiebel
2 Eßl. Oel	1 Prise Pfeffer und Salz

Das gehobelte Kraut wird einigemale überkocht, abgetropft und in der fertigen Salatsauce gemischt.

Hopfensalat

2—3 Bündel Hopfen	1 Eßl. Essig od. Zitronensaft
Salzwasser	1 Prise Pfeffer
1—2 Eßl. Oel	

Die sauber gewaschenen Hopfen, die noch sehr zart sein müssen, werden sauber gewaschen, in Salzwasser gar gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; dann beträufelt man sie mit Oel, Essig oder Zitronensaft, den man mit Pfeffer gewürzt hat; so läßt man die Hopfen 1/4 Stunde stehen.

Hopfensalat 2

Die Hopfen werden vorbereitet wie oben, mit Remouladensauce angerichtet.

Fischsalat

Fischreste	Pfeffer
Essig	Zwiebel
Oel	Petersilie
Salz	

Der Fischsalat wird am besten aus Fischresten hergestellt, die man in eine Marinade legt von verdünntem Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und gehackter Petersilie. Verfeinern und verlängern kann man diese Salate durch Mayonnaise.

Fischsalat

3/4—1 kg Schellfisch, Zander od. Lachs	1/8 l Wasser
Marinade, bestehend aus:	1 Prise Salz
1/8 l Essig	1 geriebene Zwiebel
	1 Prise Pfeffer

Der Fisch wird ausgenommen, gewaschen, mit lauwarmem Salzwasser (auf 1 l 50 g Salz) zum Kochen gebracht und muß dann 10—15 Minuten ziehen, bevor er von den Gräten befreit wird. Man löst das Fleisch in möglichst großen Stücken ab, legt es in die bereitstehende Marinade, in welcher es erkalten muß. Gut abgetropft wird der Fisch mit Mayonnaise kuppelförmig angerichtet, mit Endivien oder Kopfsalat, Radieschen, Eiern und Zitrone garniert.

Fischsalat

Seefisch od. Fischreste	einfache Salatsauce od. Mayonnaise

Hierzu eignen sich Seefische am besten. Auch kann man jegliche Fischreste verwenden. Man entferne von dem gekochten Fisch Haut und Gräten, teile ihn in nicht zu kleine Stücke und geben ihn entweder mit einfacher Salatsauce oder mit Mayonnaise zu Tisch.

Einfacher Heringssalat

4 Heringe	500 g Kartoffeln
2 Aepfel	beliebig 1 kleine Sellerieknolle
3 Dillgurken	1 Teel. fein geschnittene Zwiebel
3 Eßl. rote Rüben	

Alle Zutaten werden fein würfelig geschnitten und mit Essig, Oel, Salz und Zucker gut durchgemengt und nach Geschmack gewürzt.

Feiner Heringssalat

6 Heringe	3 Aepfel
3 Dillgurken	1 kleine Sellerieknolle
5 geschälte, gehackte Wallnüsse	1 kleine, fein geschnittene Zwiebel
6 kalte gekochte Kartoffeln	Remouladensauce von 4 Eigelb
3 Eßl. rote Rüben	

Alle Zutaten werden in gleichmäßige Würfel geschnitten und vermengt.

Fleischsalat

Fleischreste	einfache Salatsauce od. Mayonnaise
saure Gurken	
Aepfel	

Man schneidet Fleischreste, saure Gurken und Aepfel in schmale Streifchen und richtet sie mit einfacher Salatsauce oder mit Mayonnaise an.

Italienischer Salat

Reste von weißem Fleisch
125 g helle Wurst (Mortadella)
2 Gurken
2—4 Aepfel
Mayonnaise von 2 Eiern

Alle Zutaten werden in feinste Streifen geschnitten und mit der Mayonnaise gemischt.

Tomatenspeisen

Tomatenauflauf

600 g Tomaten
1 Eßl. Salz
30 g Butter
30 g Paniermehl
2 Eßl. Mehl
2 Eier
1/8 l Milch
4 Eßl. geriebenen Käse

Die Tomaten werden in Butter gedünstet, mit Mehl, Eiern und Milch vermischt, in eine eingefettete, mit Paniermehl ausgestreute Auflaufform gefüllt und der geriebene Käse darüber gestreut und 1/2—3/4 Stunde im Ofen gebacken.

Tomatenauflauf 2

60—100 g Butter
6 Eigelb
1 Eßl. Salz
125 g Paniermehl
500 g gekochte, geriebene Kartoffeln
1/2 Zwiebel
1 Messerspitze Pfeffer
500 g Tomatenwürfel

Butter, Salz und Eigelb werden verrührt, alle übrigen Zutaten untergemischt, zuletzt der steife Eischnee untergezogen und in der vorbereiteten Auflaufform gebacken.

Tomatenauflauf 3

750 g gekochte Kartoffeln in Scheiben
750 g Tomaten in Scheiben
1 Eßl. Salz
2 Eigelb, 2 Eßl. Mehl
1/2 l Milch od. Brühe
1 Teel. Salz
1 Eßl. Käse

In eine vorbereitete Auflaufform schichtet man abwechselnd Tomaten und Kartoffelscheiben ein; Mehl, Eigelb und Flüssigkeit verrührt man glatt miteinander, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, gießt dieses über das Eingeschichtete, streut nach Belieben Käse darüber und backt den Auflauf 3/4—1 Stunde im Backofen.

Gefüllte Tomaten

8—12 Stück Tomaten
250 g fein gehacktes Kalbfleisch
1 Ei
1 Eßl. geschmolzenes Fett
1 geriebene Zwiebel
1 geweichtes Brötchen
Salz
Pfeffer, Muskat
einige Trüffelscheiben od. gehackte Pistazien

Die Tomaten werden abgeputzt, eine dünne Scheibe abgeschnitten und die Frucht bis auf das feste Fleisch an der Haut ausgehöhlt; der Deckel und das Innere mit Ei bestrichen. Die Früchte werden mit der Farce gefüllt, der Deckel darauf gelegt, dann dünstet man 40 g Fett und 30 g Mehl, füllt das Tomatenmark auf, gibt, wenn nötig, etwas Brühe hinzu, läßt die Sauce 10 Minuten kochen, streicht sie durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz, Muskat, Essig oder Zitronensaft und Zucker ab und läßt die Tomaten 20 Minuten in der Sauce schmoren.

Gefüllte Tomaten

5 große Tomaten
60 g geriebenes Brot
1 Eßl. gewiegte Kräuter od. Petersilie
30 g Butter
5 g Salz
1 Eigelb
1 Prise Cayennepfeffer
1 kleine gerieb. Zwiebel

Die Tomaten werden trocken abgewischt, 1 Scheibe oben abgeschnitten, die Tomaten vorsichtig ausgehöhlt. Die Butter wird geschmolzen, die geriebene Zwiebel darin gedünstet, das Brot und die Petersilie hinzugeschüttet und darin geröstet. Dann füllt man das durchgestrichene Tomatenmark hinzu; das Ganze wird mit Salz, Pfeffer und Eigelb verbunden, dies wird in die ausgehöhlten Tomaten gefüllt, sie werden mit Butter betropft und im Ofen 20—30 Minuten gebacken; wenn man die Tomaten nicht zur Garnitur verwendet, gibt man Tomaten- oder Bratensauce dazu.

Tomaten mit Fleischsalat gefüllt

4—6 Tomaten
1/2 Rezept Fleischsalat
Mayonnaise von 2 Eigelb

Von den sorgfältig abgeriebenen Tomaten wird ein Deckel abgeschnitten und das Innere vorsichtig ausgehöhlt; dann füllt man den gut abgeschmeckten Fleischsalat hinein, überzieht die Füllung mit einer möglichst steifen Mayonnaise, setzt den Deckel wieder auf und verziert mit Mayonnaise und Petersilie.

Tomaten mit Gemüsesalat gefüllt

6—8 Tomaten
verschiedene Gemüsesalate
Mayonnaise

Zubereitung wie oben. Zur Füllung eignet sich am besten Spargel- oder Blumenkohlsalat oder grüner Erbsensalat, Wachsbohnen oder Salat aus Leipziger Allerlei.

Tomaten mit Heringssalat gefüllt

6—8 Tomaten
1/2 Rezept Heringssalat
Mayonnaise

Zubereitung wie oben.

Tomaten gefüllt mit Selleriesalat mit Aepfeln

4—6 Tomaten
1/2 Portion Selleriesalat mit Mayonnaise
1—2 Aepfel
1 Eßl. gehackte Petersilie

Die gekochte würfelig geschnittene Sellerie und die in Würfel geschnittenen Aepfel werden mit der Mayonnaise und der Petersilie gemischt und in die ausgehöhlten Tomaten gefüllt.

Eierspeisen

Vorbemerkung:

Eier werden vor dem Kochen gut sauber gewaschen, stets im offenen Topf gekocht; man kann sie entweder mit kaltem Wasser aufsetzen und sie zum Kochen bringen; sobald das Wasser anfängt zu kochen, sind sie pflaumenweich. Zum Hartkochen muß man sie dann 5 Minuten kochen lassen. In kochendes Wasser hineingegeben, läßt man die Eier 4—5 Minuten kochen, um sie pflaumenweich zu haben und 10 Minuten, um sie als harte Eier zu benutzen. Bei beiden Kocharten muß man sie sofort nach dem Kochen mit kaltem Wasser überspülen, damit sich die Schale glatt von dem Ei löst. Kocht man eingelegte Eier, so kann man, um das Platzen der Schale zu verhüten, dem Kochwasser eine Prise Salz oder einen Guß Essig zufügen.

Rühreier

8 Eier — 2 Eßl. Milch
10 g Salz — 50 g Butter od. Fett

Die Eier werden mit Wasser oder Milch und dem Salz verquirlt, in die zerlassene Butter oder das Fett gegeben und mit einem Holzlöffel, sobald sie sich am Boden der Pfanne festsetzen, abgestoßen bis die Masse fest ist. Man kann dieses Gericht mit Bücklingen, Lachs, Sardellen, Pilzen oder Spargelstückchen oder mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Spiegeleier

8 frische Eier — 25 g Butter oder Fett
4 g Salz

Das Fett wird in einer Stielpfanne geschmolzen, die Eier vorsichtig aufgeschlagen. Man streut feines Salz darauf und läßt sie recht langsam gerinnen.

Sooleier

4 frische Eier

Zum Abkochen	Zur Lake
1 Liter Wasser	$1^1/_2$ l Wasser
15 g Salz	180 g Salz

Zubereitung: Die Eier werden in kochendem Salzwasser 10 Minuten langsam gekocht; die Spitzen der Eierschalen werden eingeknickt, und die Eier in abgekochte und erkaltete Salzlake gelegt, in der sie sich lange halten.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten, das Liegen der Eier in der Salzlake ungerechnet.

Besondere Bemerkungen: Man legt auch Eier (im Winter für 1—3 Tage) gern in erkaltete Pökelbrühe und erziehlt dadurch Sooleier.

Eier in Senfsauce

Einfache Art

Hart gekochte Eier werden halbiert oder geviertelt und mit einer Senfsauce (siehe diese) gereicht.

Verlorene Eier

8—10 Eier
Tomaten od. Senfsauce

Man setzt Wasser mit etwas Salz und Essig auf, schlägt, wenn es kocht, frische Eier hinein und läßt sie 4—5 Minuten kochen und nimmt sie dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus. Man legt sie auf eine Platte und schneidet sie schön rund. Man gibt eine dickliche Senf- oder Tomatensauce darüber.

Eierfrikassee

8 hart gekochte Eier — etwas Milch
1 Stich Butter — Blumenkohl
1 Teel. gerieb. Zwiebel — Spargel od. Pilze zum Verzieren
3 Eßl. Mehl

Die Eier schneidet man in Scheiben, legt sie in gebutterte Muscheln und übergießt sie mit der aus Butter, Zwiebel, Mehl und Milch bereiteten dicklichen Sauce. Die Muscheln verziert man mit Blumenkohl, Spargel od. Pilzen.

Farcierte Eier

6 hart gekochte Eier — 1 Prise Muskat
30 g Tomor — 1 kleine geriebene Zwiebel
70 g Kalbfleisch — 10 g weiße Semmel
1 rohes Eigelb — 1 Eischnee
1 Prise Salz — 1 Portion Fricasseesauce

Die hart gekochten Eier werden halbiert, die Dotter herausgenommen, durch ein Sieb gestrichen. Das gehackte und durch ein Sieb gestrichene Fleisch gibt man zu dem geschlagenen Tomor, rührt dann die Eigelb und die anderen Zutaten darunter und schmeckt die Farce ab. Die Eiweiß werden mit dieser

Farce rund gefüllt, in einem mit Tomor ausgestrichenen Geschirr mit einigen Eßlöffeln Brühe im Bratofen heiß gemacht; sie werden mit Fricasseesauce serviert.

Gefüllte Eier

8—9 Eier
2—3 Sardellen
1 Teel. Senf
1 Teel. Kapern
1 kleine Essiggurke
1—2 Teel. Zitronensaft
1—2 Eßl. Oel
1 Teel. fein gewiegte Petersilie

Die abgeschälten, hart gekochten Eier werden der Länge nach halbiert, die Eidotter werden vorsichtig herausgenommen, durch ein Sieb gestrichen und mit Oel und Zitronensaft dicklich gerührt; dann gibt man Senf, Petersilie, Kapern, Essiggurke und die gewässerten Sardellen fein gewiegt hinzu, fügt die Masse in die Eiweißhälften und serviert sie mit einer Mayonnaise oder Remouladensauce.

Zur Füllung kann man auch fein gewiegten Räucherlachs und Champignons verwenden. Ferner kann man die Sardellen fort lassen und statt dessen fein gewiegte Zunge und Pökelfleisch nehmen.

Zur Füllung kann man auch eine sehr dicke Mayonnaise gebrauchen. Zur Garnitur verwendet man Petersilie, Salat, Gurke, Kapern, Pilze, Sardellen, Lachs, Spargel, Blumenkohl usw.

Gehackte Eier in der Schale

7 hart gekochte, 1 rohes Ei
1 Messerspitze gewiegte Zwiebeln
3 g Salz
1 Eßl. Wasser
2 gewiegte Sardellen
Salz, Pfeffer
20 g Butter
Stoßbrot

Die hart gekochten Eier werden mit der Schale der Länge nach durchgeschnitten, das Eigelb herausgenommen, die anderen Zutaten in Fett angedünstet, mit Eigelb und dem gehackten Eiweiß vermischt. Die ganze Masse wird in die Eierschalen gefüllt, mit Eiweiß bestrichen, dann in Stoßbrot gewendet und in Fett gebacken.

Husareneier im Reisrand

5 hart gekochte Eier
180 g Reis
5 getrocknete Morcheln
od. 1 große Trüffel
1/2 l Tomatensauce
5—6 frische Tomaten

Man bereitet den Reis vor wie zum Reisrand, legt die Form mit Pilzen aus und läßt den Reis 1/2 Stunde trocknen. Die Tomaten werden ausgehöhlt, von dem Mark stellt man eine dicke

Sauce her. Die Tomaten werden angedünstet und die hart gekochten Eier hineingelegt. Dann stürzt man den Reisrand, legt die Tomateneier hinein und übergießt das Ganze mit der dicken Tomatensauce.

Eierkuchen

Einfache Art

2 Eier
250 g Mehl
1/2 Teel. Salz
1/4 l Milch
1/4 l kochendes Wasser
nach Belieben etwas abgerieb. Zitronenschale

Feine Art.

4 Eier
175 g Mehl
1/2 Teel. Salz
1/4 l Milch
1/4 l kochendes Wasser
nach Belieben etwas abgerieb. Zitronenschale

Eier, Salz, Milch, werden verquirlt, unter Rühren langsam zu dem gesiebten Mehl gegeben. Das kochende Wasser wird schnell zugeschüttet, man backt von jeder Masse in Butter oder Fett 4 Kuchen, die man mit Zucker bestreut.

Plinsen

1/2 l Wasser od. Milch
175 g Mehl
1 Teel. Salz
1 Messerspitze Backpulver
4—6 Eier

Die Zutaten werden verrührt und wie Eierkuchen messerrückendick ausgebacken. Die Plinsen können mit Marmelade bestrichen und aufgerollt werden.

Obsteierkuchen

Einmal das Rezept Eierkuchen
250—500 g Obst
100 g Zucker zum Süßen

Man stellt zuerst einen Eierkuchenteig her und bereitet das Obst je nach seiner Art vor. In eine Pfanne gibt man die für einen Kuchen nötige Teigmasse, läßt sie anbacken, legt das Obst darauf und backt den Kuchen von beiden Seiten hellbraun. Man richtet sie mit Zucker bestreut an.

Spargeleierkuchen

750 g Spargel
1 Rezept Eierkuchen

Die gekochten, abgegossenen Spargelstückchen werden in den vorbereiteten Eierkuchenteig gegeben und daraus Pfannkuchen gebacken.

Gefüllte Eierkuchen

Eierkuchen von 250 g Mehl
2 Eier
$^1/_2$ l Wasser
1 Teel. Salz
200—250 g Bratenreste
Salz, Pfeffer
1 Eiweiß u. Stoßbrot
Fett zum Backen

Die Bratenreste werden gewiegt, mit Bratensauce, Salz und Pfeffer vermischt. Die Masse darf nicht zu fest sein, sie muß sich aufstreichen lassen. Die fertigen Eierkuchen werden mit der Füllung bestrichen, fest zusammengerollt, in 3—4 schräge Stücke geschnitten. Man paniert dieselben mit Eiweiß und Stoßbrot und läßt sie in reichlichem Fett kroß backen.

Schaumeierkuchen

4—6 Eigelb
4—6 Eßl. Zucker
4—6 Eischnee
4—6 Eßl. Butter

Eigelb und Butter werden dick schaumig gerührt, dann der Schnee dazu gegeben, in Butter angebacken, dann in der Pfanne noch 2 Minuten in den Backofen gestellt.

Omelette soufflee

4 Eier
4 Eßl. Zucker
abgerieb. Schale $^1/_4$ Zitrone
4 Eßl. Mehl
nach Belieben 8 Eßl. Milch
1 Prise Salz
30 g Butter od. Fett zum Backen

Eigelb und Zucker werden $^1/_4$ Stunde gerührt, das Mehl dazu gegeben, dann die Milch, zuletzt der sehr steife Eischnee. Auf der Stielpfanne oder Bratpfanne zerläßt man das Fett, schüttet den Teig hinein, backt ihn sehr schnell auf der einen Seite, legt auf die helle Seite nach Belieben etwas Obstfüllung oder Marmelade, schlägt eine Hälfte über die andere, bestreut sie mit Puderzucker und richtet das Omelette sofort an.

Kompott

Apfelkompott

$^1/_2$ kg Aepfel
50 g Zucker
$^1/_4$ l Wasser
1 Stck. Zitronenschale

Die Aepfel werden gewaschen, geschält, das Kerngehäuse entfernt, in dem Zuckerwasser mit einem Stückchen Zitronenschale gar gekocht.

Apfelmus

1 kg Aepfel
$^1/_4$ l Wasser
Zucker nach Geschmack

Die Aepfel werden gewaschen, geschält, in Achtel geschnitten, in dem Wasser schnell weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und gesüßt.

Apfelmus mit Eischnee

$^1/_2$ kg Aepfel
2 Eiweiß od. $^1/_4$ l Schlagsahne
50 g Zucker
nach Belieben 25 g gewaschene Korinthen

Man stellt Apfelmus her, das man mit geschlagenem Eiweiß oder Schlagsahne vermischt, dann gibt man die gewaschenen Korinthen darunter.

Apfel- und Apfelsinensalat

5 Apfelsinen
6 Aepfel
Zucker nach Geschmack
1 Eßl. Rum od. Arrak

Die Früchte werden geschält, in Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt, mit Zucker in eine Glasschale geschichtet, zuletzt gibt man Rum oder Arrak hinzu und garniert die Schüssel mit verschiedenen Früchten und stellt sie recht kalt. Weiter kann man hineingeben Bananen, Ananas, Pfirsich, Nüsse, Mandeln und ihn mit Schlagsahne verzieren.

Aprikosenkompott

125 g getrocknete Aprikosen
50 g Zucker
$^3/_4$ l Wasser

Die Aprikosen werden gewaschen, mit dem Wasser eingeweicht, in demselben Wasser weich gekocht, dann werden sie gezuckert. Man nimmt die Aprikosen, wenn der Zucker aufgelöst ist, vom Feuer.

Backobst

100 g Apfelschnitten od. 250 g Backpflaumen od. Mischobst
1 Stück Zitronenschale
1 Stück Zimt
Zucker nach Geschmack
n. Belieben 1 Eßl. „Maizena' od. Stärkemehl (Kraftmehl)

Das Backobst muß besonders sorgfältig nachgesehen werden, die Pflaumen sind, wenn auch nicht immer zu entsteinen, so doch stets aufzuschneiden. Man wäscht das Backobst gründlich in lauwarmem Wasser und weicht es möglichst über Nacht ein. Kann man es in irdenem Geschirr kochen, so ist es besser. Man setzt das Obst mit reichlich Wasser auf; damit man durch Zugießen die Sauce nicht verdünnt und füge nach Belieben etwas Zimt und Zitronenschale zu. Die Sauce schmeckt man mit Zucker ab und dickt sie, nach Belieben, mit „Maizena" oder Stärkemehl (Kraftmehl).

Birnenkompott

1/2 kg Birnen
1/2 l Wasser
50 g Zucker
1 Stück Zitronen- od. Apfelsinenschale od. 1 Stück Zimt

Die Birnen werden geschält, je nach ihrer Größe halbiert, das Kerngehäuse entfernt und in dem Zuckerwasser mit den Gewürzen 1—2 Stunden gekocht.

Erdbeerkompott

(Wald- oder Gartenerdbeeren.)

1/2 kg Erdbeeren
120 g Zucker
1/8 l Wasser

Die Früchte werden entstielt, gewaschen, in dem Zuckerwasser aufgekocht und 3 Minuten ziehen gelassen.

Heidelbeerkompott

1/2 kg Heidelbeeren
100 g Zucker
1/8 l Wasser

Die Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen, dann läßt man sie 5 Minuten in Zuckerwasser kochen und einige Minuten ziehen.

Johannisbeerkompott

1/2 kg Beeren
125 g Zucker
1/4 l Wasser

Die Beeren werden mit Hilfe einer Gabel entstielt, gewaschen und mit der kochenden Zuckerlösung übergossen.

Kirschkompott

1/2 kg süße Kirschen
1/4 l Wasser
1 Stück Zimt
bei süßen Kirschen 100 g Zucker
bei sauren Kirschen 160 g Zucker

Die Kirschen werden entstielt, nach Belieben entsteint, gewaschen und in dem Zuckerwasser gar gekocht.

Pflaumen-, Reineclauden- oder Mirabellenkompott

1/2 kg Früchte
50 g Zucker
1/8 l Wasser
nach Belieben 1 Stück Zimt

Die Früchte werden entsteint, gewaschen, in dem Zuckerwasser 5—10 Minuten gekocht.

Rhabarberkompott

375 g Rhabarber
125 g Zucker
1/8 l Wasser
1 Stück Zitronenschale

Der Rhabarber wird geschält, in Stücke geschnitten und mit kochendem Wasser überbrüht. In Zuckerwasser wird der Rhabarber gekocht, d. h. er muß mehr ziehen als kochen.

Stachelbeerkompott

1/2 kg unreife Stachelbeeren
200 g Zucker
1/8 l Wasser
etwas Zitronenschale

Zubereitung wie oben.

Süßspeisen

Kalte süße Speisen

Vorbemerkung:

Cremes sind kalte süße Speisen, die meistens aus schaumig gerührtem Eigelb mit Zucker, Geschmack gebenden Zutaten und Eischnee oder Schlagsahne bestehen. Flammeris oder Grützen nennt man die kalten, süßen Speisen, die in mit kaltem Wasser ausgespülte Formen geschüttet und nach dem Erkalten gestürzt zu Tisch gegeben werden.

Gelees kann man entweder in Glasschüsseln oder gestürzt anrichten, sie sind meist klar und mit Agar gedickt.

Agar-Speise

1½ Stange Agar	6 Eier
3 Zitronen	Zucker nach Geschmack
Schale einer Zitrone	

Das Agar wird mit 2 Gläsern Wasser aufgekocht, Eidotter, Zucker und der Saft der Zitronen werden gerührt, dann das warme Agar hineingegeben, zuletzt der steife Eierschnee lose daruntergezogen. Sehr kalt auf Eis gestellt, schmeckt sie am besten.

Apfelsinencreme
(abgeschlagen).

250 g Zucker	20 g „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
¼ l Wasser	Saft und Schale von 2 Apfelsinen od. 1 Apfelsine und 1 Zitrone
¼ l Weißwein	
6 Eischnee	

Alle Zutaten werden gut verrührt und auf dem Feuer abgeschlagen.

Apfelsinencreme

6 Eier	Saft von 1 Zitrone und
250 g Zucker	Saft von 3 Apfelsinen
abgeriebene Schale 1 Zitrone und 1 Apfelsine	2 Stangen Agar in 6 Eßl. Wasser klar gekocht

Zucker und Eigelb werden ¾ Stunde gerührt, dann gibt man Apfelsinen- und Zitronensaft mit dem vorbereiteten Agar durch ein Sieb hinzu. Wenn die Creme anfängt zu erstarren, zieht man den steifen Eischnee durch.

Man richtet sie in Glasschüsseln an, garniert sie nach dem Erstarren mit Apfelsinenteilchen und Gelee.

Aprikosenspeise

Saft von 2 Apfelsinen	10 g Agar
1 Büchse Aprikosen	Zucker nach Geschmack
4 Eier	

Der Aprikosensaft wird mit dem Apfelsinensaft, 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb und Zucker nach Geschmack vermischt, Agar wird aufgekocht, zugefügt und, wenn dieses anfängt steif zu werden, der Eierschnee untergezogen. Man richtet die Speise über Aprikosenstückchen an und verziert sie mit Aprikosen.

Birnen mit Schokoladen-Creme

¾ kg gute weiche Birnen	Zur Creme:
¼ l Wein	100 g Schokolade
½ l Wasser	Vanillezucker
50—100 g Zucker	40 g „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
	3—4 Eigelb
Zur Füllung:	etwas Rum od. Arrak
Zucker, Zimt, Mandeln	3—4 Eischnee

Die Birnen werden halbiert und in Zuckerwasser und Wein nicht zu weich gekocht, man legt sie in eine Glasschüssel und kann sie mit den angegebenen Zutaten füllen; dann bereitet man die Creme, indem man die Eigelb mit Vanillezucker, der geriebenen Schokolade, dem „Maizena" oder Stärkemehl (Kraftmehl) und der Birnenbrühe glatt anrührt, dann aufkocht, mit Rum abschmeckt, dann den steifen Schnee unterzieht und über die Birnen füllt.

Buttermilchcreme

1 l Buttermilch	5 große Eßl. Mehl
125 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb	2 Eischnee

Alle Zutaten bis auf Eischnee werden verquirlt und zum Kochen gebracht. Wenn die Creme anfängt zu erkalten, zieht man den steifen Eischnee lose darunter.

Erdbeer-Creme

500 g Erdbeeren	6 Eßl. Rotwein
125 g Zucker	6 Eierschnee od.
2 Stangen Agar	⅜ l Schlagsahne

Die Erdbeeren werden gewaschen und entstielt, durch ein Sieb gestrichen, Zucker und das in Rotwein klar gekochte Agar wird daruntergerührt, die Speise kalt gestellt, dann der Eischnee daruntergezogen und mit Erdbeeren verziert.

Erdbeer-Creme

375 g Waldbeeren od.
500 g Gartenerdbeeren
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
$1^1/_2$—2 Stangen Agar
$^1/_2$ l Schlagsahne

Die Erdbeeren zerdrückt man, streicht sie durch ein Sieb und verrührt sie mit dem Zucker. In Ermangelung frischer Früchte kann man eingemachte Erdbeeren nehmen. Der durchgestrichene Brei muß dann $^1/_4$ l betragen, doch verringert man die Zuckermenge. Das Agar wird in 5 Eßlöffel Wasser klar gekocht und durch ein Sieb dazu gegeben. Fängt die Masse an steif zu werden, so zieht man die geschlagene Sahne darunter.

Ananas-Creme

$^3/_8$ l Ananassaft
3 Eßl. kleingeschnittene Ananaswürfel
10 g Agar

Zubereitung wie oben.

Grießflammeri

1 l Milch
85 g Zucker
abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone und 1 Stück Zimt od.
1 Stück Vanille
125 g Grieß
2—4 Eier nach Belieben
40 g süße Mandeln und
8 g bittere Mandeln

$^3/_4$ l Milch wird mit dem Gewürz zum Kochen gebracht, der Grieß unter Rühren hineingestreut, dann gibt man die in der zurückgelassenen Milch verquirlten Eigelb daran, läßt alles aufkochen, nimmt es vom Feuer, zieht den steifen Eischnee leicht durch. Man füllt die Speise in eine kalt umgespülte Form, gibt sie erkaltet gestürzt mit Fruchtsauce zu Tisch.

Fügt man dem Grieß 3 Eßlöffel Kakao oder 5 Eßlöffel Schokoladepulver hinzu, so erhält man einen Schokoladengrießflammeri.

Rote Grütze

1 l roter Fruchtsaft (Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren)
80 g „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
Zucker nach Geschmack

Das „Maizena" oder Stärkemehl (Kraftmehl) wird mit einem Teil des Saftes verrührt, der übrige zum Kochen gebracht und mit Zucker abgeschmeckt. Das angerührte Mehl wird in der kochenden Flüssigkeit unter Rühren 5—8 Minuten gekocht, in eine kalt umgespülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt und mit Vanillesauce oder Schlagsahne zu Tisch gegeben.

Stachelbeergrütze

200 g unreife Stachelbeeren u.
$^1/_2$ l Wasser od.
$^1/_2$ Flasche in Wasser eingemachte Stachelbeeren
1 Stück Zimt und Zitronenschale
80 g Zucker
45 g „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
$^1/_{10}$ l Wasser zum Anrühren

Die Stachelbeeren werden gewaschen, geputzt und in Wasser und Gewürzen weich gekocht. Das „Maizena" oder Stärkemehl (Kraftmehl) wird mit dem Wasser verquirlt und dieses unter Rühren in das kochende, durchgestrichene Stachelbeerwasser gegeben, mit Zucker abgeschmeckt und die Grütze 8—10 Minuten unter dauerndem Rühren gar gekocht. Nach dem Erkalten wird sie gestürzt und mit Vanillesauce zu Tisch gegeben.

Der wahre Jakob

(Spezial schwäbisches Gericht.)

1 l Milch
80 g Mehl
2 Eier
3 Brottörtchen od. Zwieback
$^1/_2$—1 kg Kirschen
2 Eßl. Rum od. Arrak

Das Mehl wird mit dem Eigelb und der Milch glatt verrührt, aufgekocht und mit dem Schnee gemischt. Die Brottörtchen oder Zwieback werden mit dem Saft der gekochten Kirschen und dem Rum getränkt, in eine Glasschüssel gelegt, darauf gibt man die Hälfte der gekochten Masse, dann die Kirschen und zuletzt den Rest der Creme.

Kaffeecreme

4 Eigelb
150 g Zucker
20 g Kaffee
$^1/_4$ l kochendes Wasser
1 gehäufter Teel. Kakao
10 g Agar
2—3 Eßl. Wasser
4 Eischnee

Eigelb und Zucker werden $^1/_2$ Stunde gerührt, der gemahlene Kaffee wird mit dem kochenden Wasser überbrüht und nach 10 Minuten vorsichtig abgegossen. Das vorbereitete Agar wird in Wasser und etwas Kaffee gelöst, zu dem schaumig gerührten Eigelb und Zucker fügt man Kaffee, Kakao und das gelöste Agar durch ein Sieb hinzu. Wenn die Masse anfängt dick zu werden, zieht man den steifen Eischnee lose darunter.

Kaffeecreme

60 g gemahlenen Kaffee
$^1/_4$ l Wasser
3 gehäufte Eßl. Zucker
2 Stangen Agar
$^1/_2$ l geschlagene Sahne, mit Zucker abgeschmeckt

Das Wasser bringt man zum Kochen, schüttet den Kaffee hinein, läßt ihn einmal aufkochen, schreckt ihn mit wenig kaltem Wasser ab und läßt ihn zugedeckt 1/2 Stunde ziehen, dann wird er durch ein feines Sieb oder Tuch gegossen und mit Zucker verrührt. Agar kocht man mit einigen Eßlöffeln Wasser auf, gibt es durch ein Sieb zu der Schlagsahne, mischt den kalten Kaffee-Extrakt darunter und füllt die Masse in Glasschalen. Will man die Masse stürzen, nimmt man 2 1/2 Stangen Agar.

Kaffeecreme

4 Eigelb
1/4 l Milch
80 g Zucker
8 g Agar
1 Eßl. Vanillezucker
1/8 l Kaffee-Extrakt, hergest. aus 30 g Bohnen u. 3/16 l (12 Eßl.) Wasser
1/2 l geschlagene Sahne od. 4 Eischnee

Milch, Eigelb, Zucker und den Kaffee schlägt man zu einer Creme ab; wenn dieselbe abgekühlt ist, gibt man das vorbereitete Agar hinein, fängt sie an steif zu werden, mischt man die Sahne oder den Eischnee durch, richtet sie in Glasschüsseln an.

Feine Karamelcreme

1 l Milch
1/2 Stange Vanille
1 Prise Salz
175—200 g Zucker
5—6 Eigelb
6 Eßl. Zucker
20—24 g Agar
5—6 Eischnee

Milch, Vanille und Salz werden zum Kochen gebracht. 175 bis 200 g Zucker werden zu Karamel gebrannt und mit Wasser abgelöscht. Der Karamel wird in die etwas abgekühlte Milch gegeben und die Masse kalt gestellt. Die Eigelb werden mit dem Zucker verschlagen, zu der erkalteten Masse gerührt; diese wird im Wasserbad erwärmt. Unter Rühren gibt man dann das mit etwas Wasser gekochte Agar hinein, und zieht nach dem Erkalten den steifen Eischnee lose darunter.

Karamelspeise

1/2 l Milch
4 Eier
1/4 Stange Vanille
150 g Zucker

100 g Zucker werden auf der Stielpfanne hell braun geröstet. Eine Puddingform wird damit ausgegossen. Die Vanille läßt man in einem Teil der Milch auf dem Herd ziehen. In der übrigen Milch verquirlt man die ganzen Eier und die 50 g Zucker. Dann gibt man die abgekühlte Vanillemilch dazu, gießt alles in die ausgegossene Form, läßt die Speise im Wasser stehend im Bratofen steif werden. Sie wird nach dem Erkalten gestürzt, der braune Zucker bildet die Sauce.

Makai

500 g weißen Käse
1/4 l Milch
1/2 l süße Sahne
Zucker nach Geschmack

Der frische weiße Käse wird mit der Milch durch ein Sieb gerührt und dann langsam unter ständigem Schlagen die Sahne zugefügt und die Masse solange geschlagen, bis sie steif und glatt ist. Man reicht die Speise mit Zucker und Zimt bestreut und ißt Zwieback oder Schwarzbrot dazu.

Maizena-Flammeri

1 l Milch
1 Stck. Vanille od. Zimt u. Zitronenschale
70 g Zucker
80 g „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
2—4 Eier

3/4 l Milch wird mit den Gewürzen aufgekocht, den Rest der Milch verquirlt man mit Eigelb, Zucker und „Maizena" oder Stärkemehl (Kraftmehl), gibt alles unter Rühren in die kochende Flüssigkeit und kocht es 6—8 Minuten unter Rühren gar, dann gibt man den steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine kalt ausgespülte Form und gibt den Flammeri nach dem Erkalten gestürzt mit einer Wein- oder Obstsauce zu Tisch.

Obstschaum

1—2 Eischnee
1 Tasse Preißelbeeren oder anderes Obst
1 Tasse Zucker

Alle Zutaten werden solange miteinander verschlagen, bis die Masse steif und schaumig ist.

Obstsülze

500 g Obst
3 Eßl. Zucker
1/2 l Wasser
30 g Agar
1/2 l Rotwein
Zitronensaft

Das Obst wird in Zuckerwasser gekocht, das klargekochte Agar in das Zuckerwasser gegeben, der Wein dazu. In eine Form wird ein Spiegel gegossen, Obst eingefüllt, die übrige Flüssigkeit darüber gegossen. Zu roter Obstsülze nimmt man: gelbe Pflaumen, Birnen, Aepfel, weiße Trauben, Pfirsiche, Aprikosen. Zu weißer Obstsülze nimmt man: dunkle Trauben, blaue Pflaumen und Reineklauden.

Pfirsichspeise

1 kg Pfirsiche
3/4 l Wasser
100—120 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
1—2 Eßl. Rum od. Arrak
15 g Agar in 1/4 l Wasser gelöst
2—3 Eiweiß

Die Pfirsiche werden halbiert und in Zuckerwasser weich gekocht. Einige Früchte werden abgezogen und in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form gelegt. Die übrigen Früchte treibt man mit der Flüssigkeit durch ein feines Sieb, schmeckt mit Vanillezucker und Rum ab, gibt das kochende Agar hinein und rührt, wenn die Masse anfängt steif zu werden, den festen Eierschnee darunter. Darauf wird die Masse in die Form gefüllt und gestürzt serviert. Verwendet man helle Pfirsiche, so färbt man die Speise mit einigen Tropfen Burgunder rot.

Pumpernickelspeise

Für eine mittelgroße Schale
150 g gerieben. Pumpernickel
100 g geriebene Schokolade
8—10 Eßl. Preißelbeeren od. sonstige Früchte
gut $^1/_4$ l Sahne z. Schlagen

Man schichtet Pumpernickel, Schokolade, Preißelbeeren und die steif geschlagene Sahne, die mit Zucker gesüßt wurde, abwechselnd in eine Schale, streicht die oberste Schicht Sahne glatt und verziert beliebig.

Sehr fein schmeckt die Speise auch, wenn geriebenes Schwarzbrot in Arrak getränkt und mit Schlagsahne abwechselnd eingeschichtet ist.

Punschcreme

$^1/_4$ l Wasser
125 g Zucker
Saft $^1/_2$ Zitrone
5 Eßl. Arrak (kein Rum)
$^1/_8$ l Schlagsahne
8 g Agar

Das Wasser wird mit dem Zucker aufgekocht, wenn nötig geschäumt. Das Agar wird mit 4 Eßl. Rotwein klargekocht und in das Zuckerwasser gegeben. Die Masse wird durch ein Sieb gegossen; ist sie etwas abgekühlt, so fügt man Zitronensaft und Arrak dazu und wenn sie anfängt fest zu werden, zieht man steif geschlagene Sahne darunter, hierbei kann auch saure Sahne Verwendung finden.

Reisgelee

250 g bester Reis
$^3/_4$ l Wasser
$1^1/_2$ Zitronen
$^1/_2$ Weinglas Rum od. Arrak
250 g Zucker

Der Reis wird mit $^3/_4$ l Wasser weich gekocht, etwa noch vorhandene Flüssigkeit läßt man durch ein Sieb langsam ablaufen, dann rührt man den Saft von $1^1/_2$ Zitronen und $^1/_2$ Weinglas Rum oder Arrak unter den Reis. Der Zucker wird mit etwas Wasser klar gekocht, bis er Fäden zieht. Alsdann läßt man den Reis noch einmal mit dem Zucker aufkochen, dann gibt man ihn in eine Porzellanschüssel oder Form und stellt ihn bis zum anderen Tage kalt, am besten auf Eis. Beim Anrichten wird er auf eine Platte gestürzt, dazu gibt man Fruchtsauce.

Reiscreme mit Früchten

1 l Milch
125 g Reis
1 Teel. Salz
3 Eigelb
125 g Zucker
1 Stück Vanille od. Zitronenschale
3 Eischnee

Der abgewellte Reis wird mit Gewürzen und Milch gar gequollen und zuletzt Eigelb und der steife Schnee daran gegeben. Die Creme wird über die in Glasschalen gefüllten Früchte gestrichen und kalt zu Tisch gegeben.

Weinreis

250 g Reis
$^1/_2$ l Wasser
$^1/_2$ l Rot-, Weiß- od. Apfelwein
125 g Zucker

Der Reis wird zweimal blanchiert, mit Wasser und Wein läßt man ihn gar ziehen und schmeckt ihn mit Zucker ab.

Weinreis mit Pfirsichen oder Aprikosen

150 g Reis
1 Teel. Salz
$^3/_4$—1 l Wasser
$^1/_4$ l Apfel- od. Weißwein
2 Eier, 1 Teel. „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
$^1/_2$ Zitrone
75 g Zucker
250 g getrocknete Aprikosen
Wasser, 75 g Zucker
Schale $^1/_2$ Zitrone

Der sorgfältig gekochte Reis wird mit Salz, Zucker und Wein abgeschmeckt. Das Obst wird für sich weich gekocht, eine Weincreme hergestellt. Dann wird schichtweise Reis mit Obst und Creme in eine Glasschüssel gefüllt, obenauf noch einmal Creme, man verziert mit Früchten und Gelee. Man kann auch noch Makronen dazwischen füllen.

Weincreme

$^3/_8$ l Weiß- od. Apfelwein
4 Eigelb
110 g Zucker
Saft u. Schale $^1/_2$ Zitrone
2 Eßl. Weizenmehl
10 g Agar
4 Eischnee

Alle Zutaten außer dem Agar und dem Eischnee verrührt man, bringt sie unter Schlagen zum Kochen, fügt dann das in 4 Eßl. Wein oder Wasser klar gekochte Agar hinzu. Wenn die Creme anfängt steif zu werden, zieht man den steifen Eischnee durch.

Weincreme mit Erdbeeren in Gläsern

500 g Erdbeeren
100—150 g Zucker
1 Portion Weincreme

Die vorbereiteten Erdbeeren werden eingezuckert und 2—3 Stück in ein Weinglas gefüllt; die Weincreme wird, wenn der steife Eischnee durchgezogen ist, über die Erdbeeren gefüllt. Man läßt die Speise erkalten und kann sie beliebig mit Erdbeerhälften und kleinen Makronen verzieren.

Schokoladenflammeri

$^3/_4$ l Milch
90 g Zucker
150 g gerieb. Schokolade od.
100 g Schokol. u. 20 g Kakao
60 g „Maizena" od. anderes Stärkemehl (Kraftmehl)
120 g Zucker

Das Stärkemehl wird mit einem kleinen Teil der kalten Milch angerührt, die übrige Milch bringt man mit Schokolade und Zucker zum Kochen, gibt dann unter Rühren das Stärkemehl dazu und kocht das Ganze gar. Man füllt die Masse in eine kalt ausgespülte Form und gibt sie nach dem Erkalten gestürzt mit Vanillesauce oder Schlagsahne zu Tisch.

Schokoladencreme I

70 g gerieb. Schokolade
70 g Zucker
$^1/_4$ l Milch
3 Eier
$^1/_4$ Stange Vanille
10 g geschälte Mandeln

Milch, Zucker, Schokolade, Vanille und Eigelb werden gut verrührt, aufgekocht, wenn erkaltet der Eischnee untergezogen. in eine Glasschüssel gefüllt und mit Mandeln oder Makronen verziert.

Schokoladencreme II

$^1/_4$ l Milch
125 g Schokolade
25 g Kakao
75 g Zucker
4 Eier
1 Stück Vanille
8 g Agar
4 Eischnee od. $^2/_8$ l Schlagsahne

Die Schokolade wird in Milch aufgelöst, Zucker und Eigelb schlägt man schaumig, gibt Kakao, Vanille und die kalte Schokoladenmilch dazu, schlägt die Masse auf dem Feuer ab, gibt das in 4 Eßl. Wasser aufgekochte Agar dazu und läßt die Creme erkalten. Wenn sie anfängt steif zu werden, zieht man den Eierschnee oder die Schlagsahne darunter.

Schokoladencreme III

250 g Schokolade
3 Eier
50—75 g Zucker
1 Likörglas Rum
$^1/_4$—$^1/_2$ Wasserglas Wein
6 g Agar.

Das Agar wird im Wein aufgekocht, die Schokolade läßt man trocken an warmer Stelle weich werden, rührt sie dann mit Eigelb und Zucker ungefähr 10—20 Minuten, gibt das aufgelöste Agar und den Rum hinzu und zieht, wenn dieses anfängt steif zu werden, den festen Eischnee darunter.

Am besten verwendet man hierzu Palästina- oder anderen Süßwein; man kann auch wieder einige Makronen zwischen die Masse geben.

Kakaocreme

3 Eigelb
20 g Kakao
60 g Zucker
$^1/_2$ l Milch
1 Eßl. „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
1 Eßl. Vanillezucker
10 g Agar
3 Eischnee

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt den Kakao, das „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl), den Vanillezucker und die Milch dazu, schlägt das Ganze auf dem Feuer im Wasserbade ab, gibt das in 5 Eßlöffel Wasser klargekochte Agar durch ein Sieb hinzu. Wenn die Creme anfängt steif zu werden, zieht man den Eischnee durch, richtet sie in Glasschüsseln an und verziert sie mit Schlagsahne.

Schokoladenspeise mit Löffelbiskuits

1 Tafel Schokolade
Zucker nach Geschmack
125 g Löffelbiskuits od. kleine Makronen
1 Rezept Weincreme

Die Schokolade läßt man in einem Topf zergehen, längt sie mit etwas Wasser auf und süßt sie, wenn nötig, mit Zucker; die Löffelbiskuits oder Makronen werden mit obiger Masse angefeuchtet und schichtweise in eine Glasschale gelegt, ist diese zur Hälfte gefüllt, macht man eine Weincreme und gibt dieselbe warm darüber, dann stellt man das Ganze kalt.

Tutti frutti

Einfache Art

$^1/_2$ l Milch
30 g „Maizena" od. Stärkemehl (Kraftmehl)
40 g Zucker
2 Eier
1 Stck. Vanille
Gekochte od. eingemachte Früchte nach Belieben

Die Milch wird mit der Vanille aufgesetzt. „Maizena" und Eigelb werden mit etwas zurückgelassener Milch verquirlt, unter Rühren zu der kochenden Flüssigkeit gegeben und 3 Minuten gekocht. Dann zieht man den steifen Eischnee lose darunter. Man legt in eine Glasschüssel verschiedene gekochte oder eingemachte Früchte, füllt darüber die fertige Creme und gibt sie erkaltet zu Tisch.

Tutti frutti

Feine Art

$^1/_4$ l Milch	1 Stck. Vanille
12 g „Maizena" oder Stärkemehl (Kraftmehl)	1 Portion Rumfrüchte
3 Eier	125 g süße Makronen od. anderes Kleingebäck
35 g Zucker	

Die Creme wird gemacht wie bei der einfachen Art, dann legt man in eine Glasschüssel verschiedene gekochte oder eingemachte Früchte, gibt darauf Makronen oder anderes kleines Gebäck welches man vorher in süßen Wein, Rum oder Arrak gelegt hatte, füllt darüber die fertige Creme und gibt die Speise erkaltet zu Tisch.

Rotes Weingelee

$^3/_4$ l Rotwein	20 g Agar in 4 Eßl. Wasser klar gekocht
200 g Zucker	Saft 1 Zitrone

Der Zucker wird in dem Wein aufgelöst, Zitronensaft und Agar durch ein Sieb hinzugegossen; ist der Wein trübe, dann kann man einen Eßlöffel Rum hinzufügen. Zum Färben kann man etwas Burgunderrot zufügen.

Zitronencreme (kalt gerührt)

4 Eigelb	6 g Agar in einem Wasserglas Wein gelöst
200 g Zucker	4 Eischnee
$^1/_2$ Zitronenschale	
Saft von $1^1/_2$ Zitronen	

Das Agar wird vorbereitet und in Wein klar gekocht. Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt abgeriebene Zitronenschale und Saft dazu, dann das gelöste Agar. Wenn die Masse anfängt steif zu werden, wird der Schnee untergezogen; nach Belieben kann man Früchte oder kleine Makronen zwischen die Creme geben.

Eis

Zitronen- oder Apfelsineneis

$^1/_2$ l Wasser gekocht und abgekühlt	$^1/_{16}$ l Apfelsinensaft
250 g Zucker	Saft 1 Zitrone
abgeriebene Schale 1 Zitrone	2 rohe Eiweiß

Eine Eismaschine wird mit $^2/_3$ Eis und $^1/_3$ Viehsalz vorbereitet, damit der Behälter schon vorkühlt. Die fertige Masse wird in den Behälter gegeben und langsam gedreht. Läßt sich die Eismaschine schwer drehen, so wird die erstarrte Masse in Eisformen gefüllt, der Deckelrand mit Fett eingerieben und luftdicht verschlossen, darüber ein Papierstreifen gelegt. Die Form wird nun noch $^3/_4$—1 Stunde unter Eis und Viehsalz vergraben.

Zitronen-Eis

$^1/_2$ l Wasser	1 Eiweiß
185 g Zucker	1 Teel. Maizena od. Stärkemehl (Kraftmehl)
Schale von 1 Zitrone	
Saft von 2—3 Zitronen	

Wasser, Zucker und Zitronenschale werden aufgekocht, der Zitronensaft hinzugefügt und die Flüssigkeit durch ein Sieb gegeben; erkaltet gibt man das mit wenig Wasser angerührte Stärkemehl und das leicht geschlagene Eiweiß hinzu, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie gefrieren.

Erdbeer- oder Himbeereis

750 g Walderdbeeren oder Himbeeren	250 g Zucker
$^1/_8$ l Rheinwein od. Apfelwein	2 Eßl. Zitronensaft
$^1/_4$ l Wasser	2 Eiweiß

Die Früchte werden durch ein Haarsieb zu dem Wein gerührt, Wasser und Zucker werden aufgekocht und kalt gestellt, dann wird alles mit der erkalteten Masse vermengt und das Eis wie oben angegeben zubereitet.

Nußeis

$^1/_2$ l Milch	125 g ungeschälte geriebene Wallnußkerne
2 Eier	125 g ungeschälte geriebene Haselnußkerne
150 g Zucker	
$^1/_2$ Stange Vanille	

Milch, Zucker, Vanille werden aufgekocht, nach dem Erkalten die Eier darunter gerührt, mit den Nüssen vermischt und zubereitet wie oben.

Kaffee-Eis

$^1/_2$ l Milch	200 g Zucker
40 g gemahlener Kaffee	2 Eigelb

Der Kaffee wird in der Milch aufgekocht, dann durch ein überbrühtes Tuch gegeben, mit dem Zucker verrührt und mit dem Eigelb gebunden. Zubereitung wie oben.

Schokoladen-Eis

1/8 l Milch	80 g Schokolade
100 g Zucker	2 Eigelb

Die Milch wird mit dem Zucker aufgekocht, die Schokolade in die kochende Milch gegeben, nach dem Erkalten mit 2 Eigelb verrührt, dann in die Eismaschine gegeben und wie oben zubereitet.

Tutti-Frutti-Eis

250 g kandierte Früchte	1 Rezept Zitroneneis
1 Glas Weißwein	

Die kandierten Früchte werden in kleine Stücke geschnitten und in Weißwein eingeweicht. Man mischt sie unter ein sehr steifes Zitroneneis und läßt dieses noch eine Stunde stehen, ehe man es anrichtet.

Vanille-Eis (fleischig)

4 ganze Eier	100—125 g Zucker
1/2 l Apfelwein	1 Stange Vanille

Alle Zutaten werden zusammen gegeben, unter ständigem Schlagen bis vors Kochen gebracht und erkaltet in die Gefrierbüchse gegeben.

Vanille-Eis

Einfache Art

1/2 l Milch	1/2 Stange Vanille
150 g Zucker	2 Eier

Feine Art

1/2 l Milch od. süße Sahne	1/2 Stange Vanille
200 g Zucker	8 Eigelb

Die Zutaten werden im Wasserbad dick geschlagen und kommen erkaltet in die vorbereitete Eismaschine. Zubereitung wie oben.

Vanille-Eis

1/2 Stange Vanille	1—3 Eigelb
3/8 l Milch	1 ganzes Ei
75 g Zucker	

Die Vanille läßt man in der Milch ausziehen, verquirlt dann alle Zutaten und schlägt eine Creme ab; nach dem Erkalten gibt man sie in eine Gefrierbüchse und läßt sie unter 1/4stündigem Rühren gefrieren. Man rechnet auf 1/2 l Creme für die Eismaschine 3 kg rohes Eis und 1 kg Viehsalz, stellt die Gefrierbüchse in die Maschine und umgibt sie mit gehacktem Eis und Viehsalz.

Bei Erdbeereis rechnet man auf 1/2 kg Erdbeeren 1/4 l Wasser, auf 1/2 l Fruchtsaft 234 g Zucker.

Schlagsahne-Eis

1/2 l fest geschlagene Sahne	Makronen od. geriebene od. zerkleinerte gebrannte Mandeln od. geriebene Haselnüsse
200 g Zucker	
1/2 Stange Vanille	

Die Masse wird mit zerkleinerten Makronen oder den Mandeln oder Nüssen vermischt. Die fest verschlagene Masse wird sofort in Eisformen gefüllt und eingegraben.

Fürst Pückler

1/2 l fest geschlagene Sahne	100 g Schokolade
100 g Zucker	65 g klein geschnittene Früchte
40 g zerkleinerte Makronen	einige Tropfen Alkermessaft
1 Eßl. Vanillezucker	

Die Schlagsahne wird in 3 Teile geteilt, der erste Teil wird mit der Hälfte des Zuckers, dem Vanillezucker und den Makronen gemengt, der zweite Teil wird mit 20 g Zucker und der geriebenen Schokolade vermischt, und der dritte Teil wird mit dem Rest des Zuckers, den Früchten (am schönsten Erdbeeren oder Himbeeren), einigen Tropfen Alkermessaft, der in etwas Wasser gelöst ist, vermischt. Nun stellt man den Eisbehälter zur Hälfte in das rohe Eis, füllt unten zuerst die weiße, dann die braune und zuletzt die rote Masse hinein, schließt ihn mit dem Deckel, legt Eis und Viehsalz bis oben um den Deckel und läßt das Eis einige Stunden eingegraben stehen.

Warme süße Speisen

Apfelbettelmann

250 g geriebenes Schwarzbrot	65 g Zucker
1/2 Teel. gemahlenen Zimt	3—4 Eßl. Wasser
2 gestoßene Nelken	120 g Butter od. Pflanzenbutter
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone	30 g Korinthen
40 g Zucker	Zucker u. Zimt zum Bestreuen
500 g Aepfel	

Das Brot wird mit den Gewürzen und 10 g Zucker gemischt, die geschälten in Achtel geschnittenen Aepfel werden in 65 g Zucker und 4 Eßl. Wasser gekocht, dann wird die Hälfte des Fettes in einer Stielpfanne gebräunt, die Hälfte der Brotmischung

daraufgedrückt, das Apfelkompott und die vorbereiteten Korinthen darauf gelegt; dann streut man die andere Hälfte Brot darüber und drückt es fest an. Nachdem die Speise 1/4 Stunde langsam gebacken hat, träufelt man das übrige Fett darüber, wendet die Speise wie einen Eierkuchen, backt sie noch 1/4 Stunde und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Kleine Apfelkuchen

250 g Mehl	1 Teel. Salz
1/2 l Milch	2 Eßl. gekochte geriebene Kartoffeln
20 g Hefe	5--6 Aepfel
1 Ei	Zucker u. Zimt zum Bestreuen
30 g Zucker	
etwas Zitronenschale	

Man setzt einen Hefeteig an, gibt alle Zutaten außer den Aepfeln hinein, läßt ihn 1—1 1/2 Stunden gehen; während der Zeit schält man die Aepfel in 1/2 cm dicke Scheiben und bestreut sie mit Zucker, dann legt man die Scheiben in den aufgegangenen Teig hinein, wendet sie darin und backt sie von beiden Seiten braun, bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Äpfelsträubchen

In gewöhnlichem Eierkuchenteig schneidet man Apfelscheiben am besten rund, so daß die Kerne herausfallen und backt die Apfelscheiben auf beiden Seiten braun, dann überstreut man sie mit Zucker und Zimt.

Arme Ritter

8 Stück Brot od. 4 Brötchen, Einback od. Zwieback	1 Stück abgeriebene Zitronenschale od. Zimt od. Vanille od. 10 g geriebene Mandeln
1/4 l Milch od. Wein	50 g Stoßbrot
1 Prise Salz	10 g Mehl
15 g Zucker	Zucker und Zimt.
1 Ei	

Milch und Ei werden verquirlt und die geschmackgebenden Zutaten hinzugefügt. In dieser Masse werden die gleichmäßig geschnittenen Stücke Brot umgewendet und eingeweicht, dann werden sie in Stoßbrot gewendet und schwimmend in Fett gebacken.

Arme Ritter

6 Einback od. 1 Tag altes Weißbrot
Fett zum Backen

Von dem Brot reibt man die äußere Rinde ab, schneidet es in fingerdicke Scheiben, weicht es in Milch und Zucker, wendet es in Pfannkuchenteig, backt sie in Butter oder Fett kroß und braun und bestreut sie mit Zucker. Der Einback wird einmal durchgeschnitten, in Milch und Zucker, geriebener Zitronenschale geweicht und ebenso fertig gemacht.

Pfannkuchenteig zum Wenden armer Ritter

150 g Mehl	2 Eier
knapp 1/4 l Milch	1 Prise Salz

Eigelb und Milch werden verquirlt, nach und nach zu dem Mehl gegossen, der Schnee vom Eiweiß zuletzt leicht durchgezogen.

Äpfel auf der Platte

10—12 gute Eßäpfel	2—3 Eßl. Zucker
80—100 g Fett zum Schmoren	2 Eßl. Sultaninen
40—50 g geschälte, in Streifen geschnittene Mandeln	1 Messerspitze Zimt
1/4 l Wein od. Apfelwein	1/2 Teel. Kartoffelmehl

Die Aepfel werden geschält, halbiert, das Kerngehäuse entfernt, in Fett gar geschmort, ohne, daß sie zerfallen, dann legt man sie auf eine runde tiefe Platte, besteckt sie mit Mandeln. Der Wein wird mit den verschiedenen Zutaten aufgekocht, über die Aepfel gegossen und sehr heiß angerichtet.

Brotklöße

8—10 alte Wasserbrötchen	2 Eier
2 Eßl. Fett	Petersilie
1 kleine Zwiebel	kochendes Salzwasser
Salz	Fett und Zwiebel
Muskat od. Ingwer	

Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht, gut ausgedrückt und mit einer fein geschnittenen Zwiebel in heißem Fett abgebacken bis sich die Masse glatt vom Topf ablöst und gut zusammenhält. Ist sie abgekühlt, so gibt man die übrigen Zutaten hinzu, formt apfelgroße Klöße und läßt diese in Salzwasser 8—10 Min. langsam kochen. Beim Anrichten gibt man die geröstete Zwiebel darüber. Auch kann man sie in Salzwasser gar kochen, gut abgetropft in heißes Fett geben und sie 1/2 bis 3/4 Stunde im Ofen backen lassen.

uchweizenpfannkuchen

250 g Buchweizenmehl	50—100 g Korinthen
1/4 l Milch od. Buttermilch	2—3 Eier
50 g Hefe	Zucker zum Bestreuen
1 Prise Salz	Fett zum Backen

Die Zutaten, außer Zucker und Fett, werden zu einem nicht zu dünnen Teig gerührt, 3—4 Stunden zugedeckt stehen gelassen, bis er gut geht, dann wie Eierkuchen in der Pfanne gebacken und mit Zucker bestreut.

Buttermilchplätzchen

200 g Mehl
1 Prise Salz
3 g Natron
etwas abgeriebene Zitronenschale
$1/2$ l Buttermilch
125 g Fett zum Backen

Die trockenen Bestandteile werden gemischt und dann vorsichtig mit der Buttermilch verrührt. Das Natron wird erst kurz vor dem Backen dazu gegeben. In heißem Fett backt man runde Plätzchen, die man mit Zucker bestreut zu Tisch gibt.

Grießschnitten

125 g Grieß
$1/4$ l Milch
20 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
20 g Zucker, etwas abgeriebene Zitrone

Zum Panieren:
10 g Mandeln
1 Eiweiß mit 1 Eßl. Wasser
10 g Mehl
50 g Stoßbrot
Fett zum Backen
Zucker u. Zimt zum Bestreuen

Grieß, Milch und Butter werden zu einem Kloß abgebacken und mit den Geschmackstoffen und dem Ei vermischt. Man formt von der Masse eine viereckige Platte und schneidet sie in gleichmäßige Stücke, die man in heißem Ausbackfett in der Pfanne backt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Hefeschnitten

500 g Mehl
40 g Hefe
$1/2$ l Milch
30 g Zucker
6—8 Eßl. gekochte geriebene Kartoffeln
$1/2$ Teel. Salz
3 Eier
125 g Sultaninen u. Korinthen

Man setzt ein Hefestück an, gibt dann alle Zutaten außer Rosinen, Korinthen und Kartoffeln zu, schlägt den Teig blasig, fügt die übrigen Zutaten hinzu und läßt den Teig aufgehen. Mit einem Eßl. sticht man kleine Kuchen aus, die in der Stielpfanne in Fett schwimmend auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken werden. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt sie als Beilage zu Obstsuppen oder zum Kaffee so warm als möglich zu Tisch.

Karthäuser Klöße

4 Brötchen
$1/2$ l Milch
1—2 Eier
1 Eßl. Zucker
abgeriebene Zitronenschale

Eier, Milch, Zucker werden verquirlt, man läßt die abgeriebenen Brötchen weichen; wendet sie in der abgeriebenen Rinde und backt sie in Butter dunkelgelb.

Reisplätzchen (Resteverwendung)

Man macht einen Eierkuchenteig, in den man den Reis, der schön körnig ist, hineingibt und dann zu kleinen Kuchen backt. Man rechnet auf 175 g Mehl 200 g Reis.

Reisschnitten

125 g Reis
Salzwasser
$1/4$ l Milch
15 g Butter
1 Prise Salz
10 g Mandeln
Zitronenschale
1 Ei und 65 g Zucker verschlagen
Stoßbrot und Mehl
Ausbackfett, Zucker

Der ausgequollene Reis wird mit Milch, Butter, Salz, Mandeln und Zitronenschale vermischt, Schnitten geformt, diese in dem geschlagenen Ei und Zucker gewälzt, dann in Stoßbrot und Mehl gewendet, in heißem Fett ausgebacken und mit Zucker bestreut.

Vanilleäpfel

12 feste kleine Eßäpfel
100 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale
$1/2$ Stange Vanille
1 l dicke Vanillesauce

Man nimmt kleine feste Aepfel, die beim Kochen nicht zerfallen und rechnet 2—3 für die Person, sie werden glatt geschält und vom Kerngehäuse befreit. In Zuckerwasser mit Zitronenschale u. Vanille kocht man die Aepfel weich, legt sie bergartig in eine Glasschale, die man, damit sie nicht springt, über Dampf halten muß. Der Saft wird dick eingekocht, bis er geliert, und in die Oeffnungen der Aepfel gefüllt. Dann macht man eine dicke Vanillesauce, bei der man den Eischnee zuletzt darunter rührt, gibt sie kurz vor dem Anrichten über die Aepfel.

Aufläufe

Vorbemerkung:

Aufläufe sind solche Speisen, die in feuerfesten Formen, im Backofen gebacken und sofort, wenn sie gut sind, zu Tisch gegeben werden müssen, da sie sonst zusammen fallen; die Auflaufformen werden vor der Benutzung mit Fett ausgestrichen und mit geriebener Semmel bestreut. Alle Schalets können in der Auflaufform im Ofen, besser im geschlossenen eisernen Topf in oder auf dem Ofen zubereitet werden.

Apfelauflauf

100 g Ring- od. 500 g frische Aepfel
1 Stück Zimt u. Zitronenschale
25 g Zucker
70 g Palmin oder 100 g Butter
2 Eigelb
125 g Zucker
125 g Mehl
8 g Backpulver
2 Eischnee

Die Aepfel werden gewaschen, geschält, mit Zucker und den Gewürzen weich gekocht. Man rührt die Butter zu Sahne, gibt Eigelb und Zucker, dann Mehl und zuletzt den Eischnee dazu. In eine gefettete Auflaufform gibt man die Aepfel, schüttet die Teigmasse obenauf und backt den Auflauf $1^1/_4$ Stunde (Wenn man Palmin nimmt, muß man eine Prise Salz zum Teig geben; anstatt des Backpulvers kann man auch mehr Eischnee nehmen.

Apfelauflauf

6—8 geschälte, ausgehöhlte Aepfel
$^1/_4$ l Wasser
50 g Pflanzenbutter
1 Prise Salz
125 g Mehl
3—4 Eier
$^1/_2$ Zitrone
2—3 Eßl. Zucker

Die Aepfel werden in Zuckerwasser halb gar gekocht, nebeneinander in die gefettete Auflaufform gesetzt; in die ausgehöhlten Aepfel gibt man fein gehackte Mandeln und Zucker und Zimt oder Marmelade, von Wasser, Fett, Salz und Mehl stellt man einen Brandteig her, zu dem man Eier, Zitrone und Zucker gibt und verteilt diesen weichen Teig auf die Aepfel, backt den Auflauf bei Mittelhitze $^3/_4$ Stunde goldgelb.

Apfelpastete

1 kg saure Aepfel
125—200 g Zucker
die abgeriebene Schale einer Zitrone
60 g Rosinen
2—3 Teel. Zimt
25 g Mandeln

Zum Teig, der ebenfalls über feines Ragout als Pasteten-Deckel gegeben wird.

125 g rohes Nierenfett
125 g Mehl
1—2 Eßl. Wasser

Die Aepfel werden geschält, geschnitten, mit dem übrigen gut vermischt und in eine Auflaufform getan, die hoch gefüllt sein muß. Aus dem fein gemahlenen Fett, Mehl und etwas Wasser wird ein Teig geknetet, ausgerollt und lose über die Aepfel gelegt. Mit der Gabel mehrmals durchstochen, mit Ei bestrichen und gebacken.

Bisquitauflauf

125 g Zucker
125 g Weizen- od. Kartoffelmehl
1 Messerspitze Backpulver
$^1/_2$ abgeriebene Zitrone
$^1/_2$ Paket Vanillezucker
Kompott

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Bisquitteig. Das Kompott muß angewärmt in die Auflaufform kommen, darüber gibt man die Teigmasse, stellt den Auflauf sofort in den nicht zu heißen Ofen und backt ihn 1 Stunde, er kann warm und kalt zu Tisch gegeben werden.

Einfacher Grießauflauf

$^3/_4$ l Milch od. Wasser
60 g Butter
125 g Grieß
75 g Zucker
abgeriebene Schale 1 Zitrone
4 Eier
1 Prise Salz

Feiner Grießauflauf

$^3/_4$ l Milch
125 g Butter
125 g Grieß
125 g Zucker
3 ganze Eier
5 Eigelb
abgeriebene Schale 1 Zitrone
1 Prise Salz

Die Milch wird mit der Hälfte der Butter in Salz aufgekocht, dann wird der Grieß darin abgebacken, die Masse kalt gestellt; die übrige Butter rührt man zu Sahne, gibt dann abwechselnd die 3 ganzen Eier, die 5 Eigelb und den Zucker hinzu, dann die erkaltete Masse; in einer vorbereiteten Form läßt man ihn beliebig auf Unterlage von Kompott 1 Stunde backen und gibt ihn mit einer Frucht- oder Weinsauce zu Tisch.

Kastanienberg

500 g Kastanien	5 Eischnee
etwas Milch	85 g Zucker
160 g Zucker	1 Stück Vanille

Die Kastanien werden vorbereitet, abgekocht, durch die Maschine getrieben; dann läßt man den Zucker mit etwas Wasser dick einkochen und rührt die Kastanien darunter, wenn nötig, gibt man etwas Wasser oder Rahm hinzu. Die Masse muß so dick sein, daß man auf einer flachen Schüssel einen Berg davon formen kann. 5 Eischnee mischt man mit 85 g Zucker und Vanille, bestreicht den Berg damit und läßt ihn bei gelinder Hitze $^1/_2$ Stunde backen.

Kirschenauflauf

750 g dunkle Kirschen	30 g Butter
$^3/_8$ l Milch	1 Messerspitze Zimt
6 Brötchen	3 gestoßene Nelken
2—3 Eigelb	abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone
50 g Zucker	2—3 Eischnee

Die in Scheiben geschnittenen Brötchen werden in der Milch geweicht, die Kirschen gewaschen und entkernt, mit Zucker bestreut. Die geweichten Brötchen verrührt man, gibt Eigelb, Butter, Zucker, Gewürze, Kirschen und den Eischnee dazu, dann füllt man alles in eine vorbereitete Auflaufform und backt dies 1—$1^1/_4$ Stunde.

Kirschenmichel

200 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot	nach Belieben die Schale $^1/_4$ Zitrone
$^1/_8$—$^1/_4$ l Wein und Wasser	20 g süße und 4 bittere Mandeln
60 g Butter	500 g Kirschen
3 Eigelb	3 Eischnee
125—150 g Zucker	
$^1/_4$ Teel. Zimt	

Das geriebene Schwarzbrot wird mit Wein angefeuchtet, die Butter rührt man zu Sahne, rührt Eigelb und Zucker damit schaumig, gibt Brot, Gewürze und zuletzt Eischnee und Kirschen dazu. Alles kommt dann in die vorbereitete Auflaufform und backt im Ofen $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde.

Reisauflauf

200 g Reis	3 Eigelb
1 l Milch	40 g süße, ger. Mandeln
1 Stück Zimt	100 g Zucker
Zitronenschale	3 Eischnee
80—125 g Butter	nach Belieben 500 g eingezuckerte Aepfel
1 Teel. Salz	

Der Reis wird abgebrüht, mit Milch und dem Gewürz dick eingekocht; die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker, dann der abgekühlte Reis und die übrigen Zutaten hinzugegeben, zuletzt wird der steife Eischnee unter die Masse gezogen. Dieselbe wird in die vorbereitete Auflaufform gefüllt, 1 Stunde im Ofen gebacken und in der Form zu Tisch gegeben.

Einfache Reisspeise

200 g Reis	75 g Zucker
$1^1/_4$ l Milch	1 Stück Vanille
20 g Butter	

Der Reis wird gewaschen und in eine Auflaufform gegeben, Milch, Zucker, Butter und Vanille kocht man auf, gibt sie über den Reis, läßt ihn 3 Stunden an der Seite des Herdes ziehen und überbakt ihn kurze Zeit im Ofen.

Schokoladenauflauf

1 Eßl. Pflanzenbutter	200 g geriebene Schokolade
125 g Zucker	etwas Rotwein
3 Eigelb	3 Eischnee

Die Zutaten werden verrührt, zum Schluß der steife Eischnee lose durchgezogen, alles in der eingefetteten Auflaufform $^1/_2$—1 Stunde gebacken.

Semmelauflauf mit Obst

150 g Weißbrot	20 g abgezogene, geriebene süße Mandeln
$^3/_8$ l Milch	1 Messerspitze Zimt
45 g Butter	Schale $^1/_4$ Zitrone
45 g Zucker	$^1/_2$ Teel. Salz
3 Eigelb	3 Eischnee

Beliebiges Eingemachtes oder frisches eingezuckertes Obst (ungefähr 500 g)

Das Weißbrot wird in der Milch eingeweicht, dann mit der Hälfte der Butter abgebacken, die übrige Butter rührt man zu Sahne, gibt Zucker, Ei und Gewürze dazu und vermischt dies mit dem abgebackenen Semmelkloß. Den Eischnee zieht man zuletzt lose darunter; der Boden einer gebutterten Auflaufform wird mit einem Teil der Masse bedeckt, das Obst darauf gegeben, dann die übrige Masse eingefüllt; der Autlauf backt $1^1/_4$ Stunde.

Puddinge

Vorbemerkung:

Zu der warmen süßen Speise oder dem Pudding benutzt man eine Weißblech- oder auch Porzellanform, die in der Mitte eine Röhre hat; sie wird vor der Einfüllung der Speise mit Fett ausgestrichen, mit Paniermehl bestreut, ebenso der dazugehörige Deckel. Die Puddinge werden im Wasserbad gekocht und müssen, wenn sie gut sind, sofort angerichtet werden. Die Puddingformen ohne Röhrchen nennt man Timbalen, die meist zu Pasteten oder Chartreusen benutzt werden.

Apfelpudding

4 Eigelb
100 g Zucker
6 geschälte in Würfel geschnittene Aepfel
etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Messerspitze Zimt
4 trockene geriebene Brötchen
4 Eischnee

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten dazu gegeben, zuletzt der steife Eischnee leicht untergezogen, in der vorbereiteten Form 1½ Stunden im Wasserbad gekocht, gestürzt, mit Weinschaum oder Vanillesauce zu Tisch gegeben.

Fadennudelpudding

80 g Fadennudeln
75 g Zucker
45 g Butter
1 Prise Salz
¼ l Milch
12 Mandeln
4 Eier
etwas abgeriebene Zitronenschale

Die Nudeln werden in 1 l kochendes Salzwasser geschüttet, einmal aufgekocht, auf einem Durchschlag abgetropft. Die Milch, ⅓ der Butter und Salz kocht man auf, schüttet die Nudeln hinein, kocht sie so lange, bis die Masse dick wird und gibt ein Eigelb hinzu. Die übrige Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb abwechselnd dazu gegeben, dann die abgekühlte Masse, zuletzt der steife Eierschnee. Man füllt den Pudding in eine vorbereitete Form, läßt ihn 1½ Stunde im Wasserbade kochen und gibt ihn mit Weinschaum- oder Fruchtsauce zu Tisch.

Grießpudding

125 g Grieß
½ l Milch
60 g Butter
1 Prise Salz
75 g Zucker
4—6 Eier
abgeriebene Schale ¼ Zitrone
6 geriebene bittere Mandeln

Milch und ⅓ der Butter werden aufgekocht, der Grieß darin abgebacken; die übrige Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu. Man kocht den Pudding in vorbereiteter Form 1½ Stunden, gibt ihn mit Weinschaum- oder Fruchtsauce zu Tisch.

Grießpudding mit Kirschen

¼ l Milch
125 g Grieß
1 Prise Salz
65 g Butter
3 Eier
Schale ½ Zitrone
Mandeln
250—500 g Kirschen

Von Grieß und Milch backt man einen Kloß ab. Dann wird schaumig gerührte Butter mit Eigelb und Zucker vermischt, der Kloß zugefügt und der steife Eierschnee untergemischt; in eine gut gefettete Puddingform schichtet man abwechselnd eine Lage Grießmasse mit einer Lage entsteinter Kirschen ein und läßt den Pudding 1 Stunde im Wasserbad kochen.

Hefepudding

250 g Mehl
15 g Hefe
$^3/_{16}$ l Milch
1 Prise Salz
1 Teel. Zimt
1 Ei
30 g Butter
20 g Zucker
60 g Korinthen
60 g Rosinen
2 gestoßene Nelken
30 g würflig geschnittenes Zitronat

Man macht einen Hefeteig und gibt ihn in eine vorbereitete Puddingform, die nur knapp ¾ gefüllt werden darf und läßt den Pudding nach dem Aufgehen 1½ Stunden im Wasserbad kochen und gibt ihn mit Frucht- oder Vanillesauce zu Tisch.

Kabinettpudding

125—150 g Zucker
Saft und Schale von 1 Orange od. Zitrone
4 Eigelb
½ Flasche Weiß- od. Apfelwein
10 g = 1 Stange Agar in ¼ l Wein od. Wasser klar gekocht
6 Eischnee
60 g Makronen und kleine Bisquits
30 g feingeschnittenes Zitronat
etwas feinen Likör
1 Eßl. Maizena

Zucker, Orangensaft und Schale, Eigelb und Wein werden glatt angerührt, warm geschlagen, das aufgelöste Agar hineingegeben und die Masse bis vorm Kochen gerührt. Etwas ausgekühlt vermischt man sie mit dem festen Eischnee, füllt sie lagenweise mit Makronen, Bisquit und Zitronat, das alles zuvor mit Likör angefeuchtet ist, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie nach einigen Stunden. Will man die Speise etwas steifer haben, so nimmt man 15 g Agar.

Maronenpudding

$^1/_4$ l Milch	5 g bittere Mandeln
350 g Maronen	60 g Butter
4 Eßl. süße Sahne	5 Eier
25 g Kartoffelmehl	160 g Zucker
10 g süße Mandeln	1 Stück Vanille

Die Maronen werden geschält, gebrüht, von der zweiten Schale befreit, in der Milch weich gedünstet, durch ein Drahtsieb gerührt. Sahne, Stärkemehl, abgezogene geriebene Mandeln, 10 g Butter kocht man unter Rühren bei schwachem Feuer zu einem Brei, den man mit den Maronen vermischt. Die übrige Butter rührt man zu Sahne, gibt Zucker, Eigelb, die mit etwas Zucker gestoßene Vanille und den Maronenbrei hinzu, rührt zuletzt den Eischnee leicht durch. Eine mit Butter ausgepinselte Puddingform, die mit gehackten Mandeln oder Pistazien ausgestreut ist, füllt man mit der Masse, die im Wasserbad 1 Stunde gekocht wird, stürzt sie und gibt sie mit Vanille oder Schokoladensauce zu Tisch.

Mehlpudding

1 Eßl. Fett	1 Messerspitze Salz
375 g Mehl	$1^1/_2$ Glas lauwarmes Wasser
1 Eigelb	Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone
80 g Zucker	1 Päckchen Backpulver

Alle Zutaten werden vermischt und der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft. Man füllt ihn in eine eingefettete Form, stellt den Pudding mit lauwarmem Wasser im Wasserbad auf und läßt ihn 2—3 Stunden kochen. Vor dem Anrichten stellt man ihn 20 Minuten in den Backofen und richtet ihn dann warm mit Kompott oder Fruchtsauce an.

Nußpudding

100 g Butter	125 g geriebene Nüsse
100 g Zucker	1 Eßl. Rum
4 Eigelb	4 Eischnee

etwas abgerieb. Zitronenschale

Zubereitung wie oben, Kochzeit $1^1/_2$ Stunden.

Plumpudding

175 g Mehl	4 gestoßene Nelken
150 g Rindertalg	1 Teel. Zimt
100 g Zucker	Saft 1 Orange od. $^1/_2$ Zitrone
1 Prise Salz	2 Eier
125 g Sultaninen	$^1/_8$ l Milch
125 g Korinthen	1 Teel. Kognak od. Rum
25 g Zitronat od. Succade	

Das rohe Rinderfett wird fein geschabt, in etwas Mehl gehackt, Succade oder Zitronat schneidet man in Würfel, alle Zutaten werden miteinander verrührt, in eine vorbereitete Form gefüllt, im Wasserbad 3 Stunden gekocht, nachdem wird der Pudding gestürzt, man übergießt ihn mit Rum, zündet ihn bei Tisch an. Reste werden in Scheiben geschnitten und auf der Pfanne aufgebraten.

Schokoladenpudding

125 g Mehl	80 g Butter
140 g Schokolade	125 g Zucker
$^3/_8$ l Milch	6 Eier

Die Schokolade wird in der warmen Milch aufgelöst, Butter und Mehl rührt man auf dem Feuer glatt, gießt die Schokoladenmilch langsam zu, rührt solange, bis sich die Masse vom Topf ablöst und läßt sie abkühlen. Erkaltet, gibt man Zucker und Eigelb abwechselnd zu, zieht den Eischnee leicht durch, füllt den Pudding in eine vorbereitete Form und kocht ihn im Wasserbade $1^1/_2$ Stunden, reicht ihn mit Vanillesauce zu Tisch.

Schokoladenpudding

75 g Butter od. Pflanzenfett	100 g Weckmehl
75 g Zucker	$^1/_{10}$ l Flüssigkeit
4 Eigelb	4 Eischnee
75 g geriebene Schokolade	

Zubereitung wie oben, Kochzeit $1^1/_4$ Stunde.

Warme Schokoladenspeise

60 g Butter od. Pflanzenfett	3—6 Eigelb
100 g Zucker	3 geweichte Brötchen
125 g Schokolade (gerieben)	3—6 Eischnee
	1 Eßl. Rum

Alles wird gut verrührt, zuletzt der steife Eischnee dazugegeben, dann läßt man die Speise 1 Stunde in der vorbereiteten Form kochen oder backt sie in der Auflaufform. Man reicht Chaud'eau dazu.

Schwammpudding (fleischig)

$^1/_2$ l Wasser od. Wein	100 g Zucker
100 g Mehl	6 Eier
100 g Suppenfett	20—50 g Mandeln

Wasser und Wein werden mit dem Mehl zu einem Kloß abgebacken. Dann rührt man Suppenfett mit Zucker und Eigelb schaumig, gibt die abgekochte Masse, die gestoßenen Mandeln und zuletzt den steifen Eischnee hinein und läßt ihn in der vorbereiteten Form 1 Stunde im Wasserbade kochen.

Nationalspeisen

Gesetzte Grünkernsuppe

200—250 g Grünkern — Markknochen
50 g gemahlenes Grünkern — Fleischabfälle
3 l Wasser — Salz

Der besehene, belesene Grünkern wird über Nacht eingeweicht, mit dem Einweichwasser und den übrigen Zutaten angekocht, in den Backofen oder den Setzofen gestellt und mindestens 6—8 Stunden langsam gekocht.

Gesetzte Reissuppe

250—300 g Reis — Knochen u. Fleischabfälle
3 l Wasser — Salz

Der vorbereitete Reis wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis vors Kochen gebracht und abgegossen. Dann gibt man die 3 l Wasser, Knochen, Fleischabfälle und Salz hinzu, läßt die Suppe aufkochen, schiebt sie dann in die Bratröhre oder in den Setzofen, wo man sie bis zum nächsten Mittag langsam weiterkochen läßt.

Rote Rübensuppe
(Pessachgericht)

500 g rote Rüben — Zucker nach Geschmack
$1^1/_2$ l Wasser — 30 g Kartoffelmehl
1 Stück Zimt — 1—2 Eigelb
1 Stück Zitronenschale — 10 g Salz

Die sehr sorgfältig gereinigten roten Rüben werden zerschnitten und 4—6 Wochen im Wasser stehen gelassen. Die entstandene säuerliche Brühe wird mit den Gewürzen und dem Zucker gekocht, mit Kartoffelmehl angedickt und mit 1—2 Eigelb abgezogen.

Bohnenschalet

250 g weiße Bohnen — 1 Zwiebel
250 g grobe Graupen — reichlich fette Knochen
Suppengrün — Salz, Pfeffer

Weiße Bohnen und grobe Graupen werden nach Vorschrift vorbereitet, dann kocht man sie mit den anderen Zutaten recht langsam und lange möglichst über Nacht (am besten im Schabbosofen).

Bohnenkugel

1 kg Mehl — Salz
reichlich 250 g Rinderfett — Pfeffer u. Muskat
1 Ei — 1 Messerspitze Zucker

Mehl und klein geschnittenes rohes Rinderfett werden mit den anderen Zutaten und etwas kaltem Wasser ganz fest geknetet. (Nicht aus Bequemlichkeit mehr Wasser nehmen, da die Kugel sonst hart wird.) Man formt aus der Masse ein kleines Brot, das keine Risse haben darf, legt es in die Bohnensuppe und kocht dieselbe bei mäßigem Feuer (am besten im Schabbosofen) möglichst über Nacht. Die Kugel wird in Scheiben geschnitten, mit Backobst gegessen und beim Durchschneiden müssen die Fettstücke so gar sein, daß das Fett herunterläuft. Reste von der Kugel schmecken vorzüglich aufgebraten.

Kartoffelschalet

2 kg geriebene Kartoffeln — Mehl, Grieß od. gekochte Kartoffeln nach Bedarf
2—3 Eier — 125—250 g Rinder- od. Kalbsfett
Salz
Pfeffer u. Muskat

Den oben angegebenen Zutaten füge man auf 2 kg Kartoffeln rohes geschnittenes Rinder- oder Kalbsfett hinzu, gebe die Masse in einen eisernen Tiegel, der oben breiter sein muß als unten, nachdem man sehr reichlich Fett hineingetan hat. Das Fett muß die Wände des Kochgefäßes befeuchten, ehe man die Masse hineingibt, dann backe man den Schalet im Backofen gar. Ist er oben braun, dann stürze man ihn auf eine flache Schüssel und reiche ihn mit Obst, z. B. Apfelmus. Es ist ratsam, die Teller für dieses Gericht vorher anzuwärmen.

Kartoffelschalet

2—3 Wasserbrötchen — 125 g rohes Fett
6—8 große rohe Kartoffeln — 1 kleine Zwiebel
1—2 Eier — 1 Prise Muskat od. Ingwer
1 Prise Salz

Die Brötchen werden eingeweicht, ausgedrückt, mit der Zwiebel durch die Maschine getrieben, mit den roh geriebenen Kartoffeln vermischt, das feingeschnittene Fett und alle übrigen Zutaten hinzugefügt. Man gibt die Masse in einen Schalettopf mit glühend heißem Fett, läßt den Schalet 3—4 Stunden langsam backen und stürzt ihn dann. Man serviert ihn mit Kompott. An Stelle der Brötchen kann man auch geweichte Mazzen verwenden.

Kartoffelschalet

$1^1/_2$ kg Kartoffeln	1 große geriebene Zwiebel
4 Brötchen	1 Prise Pfeffer od. Ingwer
125 g roh geschnittenes Fett	1. Eßl. Salz
1—3 Eier	

Die am Tage zuvor in der Schale gekochten und geschälten Kartoffeln werden zu feinen Flocken gerieben; dann fügt man die anderen Zutaten hinzu, gibt in den Topf etwas Fett oder Oel und, wenn es heiß ist, den Kloß hinein und läßt ihn im Ofen schön braun backen.

Lungenschalet

$^1/_2$—$^3/_4$ kg Kalbslunge	1 Eßl. Salz
6 Brötchen	1 Prise Pfeffer
2 Zwiebeln	1 Ei
125 g rohes Rinderfett	

Nachdem die Lunge koscher gemacht ist, wird sie mit den Zwiebeln und dem Fett durch die Fleischmühle getrieben, dann gibt man die eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen und die anderen Zutaten hinzu, schmeckt die Farce gut ab und backt sie in einem gut eingefetteten Eisentopf. Alle Speisen, die rohes Fett enthalten, müssen lange kochen oder braten.

Gefüllte Milz

1 Milz	1 Prise Majoran
10 g Salz	1 Zwiebel
1 Prise Pfeffer	alte Semmel
1—2 Semmel	1—2 Eier u. Fettstücke

Die wie angegeben vorbereitete Milz wird auf einer Seite vorsichtig aufgeschnitten und mit 1 Löffel tüchtig ausgeschabt. Dann schlägt man die Milz zusammen, näht sie so zu, daß nur eine kleine Oeffnung zum Füllen bleibt, näht die Milz nach dem Füllen ganz zu und kocht sie bei langsamem Feuer 2—3 Stunden. Die Brühe eignet sich vorzüglich zu Kartoffel- oder, wie bei der Lunge, zu Reis- bezw. Nudelsuppe.

Füllung zur Milz. Die ausgekratzte Masse wird mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, wenn nötig mit in Streifen geschnittener alter Semmel, 1—2 ganzen Eiern, 1—2 eingeweichten und ausgedrückten Semmeln, rohen, klein geschnittenen Fettstücken und nach Belieben ganz wenig Majoran gewürzt und dann in die Milz gefüllt. Streicht man dieselbe vorher mit Ei aus, dann hält die Masse besser an den Rändern fest. Die Milz kann gekocht und kalt aufgeschnitten, in Scheiben gebraten oder nach dem Kochen angeschmort und mit Sauce gegeben werden.

Gefüllte Milz

1 Milz	Salz
10 alte Brötchen	1 Ei
250 g rohes Fett	1 Messerspitze Nelkenpfeffer
1 Zwiebel	1 Teel. Ingwer

Das Innere einer Milz wird mit einem Löffel ausgekratzt. Von den Brötchen wird die äußere Rinde abgerieben, dann werden sie geweicht und fest ausgedrückt. Das Ganze wird gut gemischt und in einem eisernen Topf 4 Stunden langsam gebacken.

Süßäpfelgemüse

2—3 kg Aepfel	1 Prise Salz
50—60 g Fett	Zucker nach Geschmack.
1 Stück Zimt	

Die Aepfel werden gewaschen, durchgeschnitten, das Kerngehäuse entfernt. In heißem Fett bräunt man Zucker, dann schüttet man die Aepfel hinein und schwenkt sie mehrmals um. Dann gibt man eine halbe Tasse Wasser, etwas ganzen Zimt und Salz hinzu und läßt sie schmoren, bis sie gar sind.

Hecht mit süßer weißer Sauce

1—$1^1/_2$ kg Hecht	1 Guß Essig
Zutaten zum gekochten Fisch	etwas Zucker, Muskatblüte
Zutaten zur Sauce:	1—2 Eigelb
1 Eßl. Maizena od. Stärkemehl (Kraftmehl)	

Man nimmt von der Brühe, in der der Fisch gekocht ist, siebt sie durch, bindet sie mit einem Löffel angerührtem Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl), würzt sie mit den angegebenen Zutaten, legiert mit Eigelb und richtet die Sauce über den geschnittenen Fisch an.

Markplätzchen

125 g ausgelassenes Rindermark od. Gänsefett	etwas Ingwer
3 ganze Eier	250 g Zucker
	Mehl soviel es annimmt

Man knetet einen Mürbeteig, rollt ihn aus, sticht kleine Formen aus und backt sie bei guter Hitze goldgelb.

Gefüllte Zwiebeln

6 Zwiebeln	2 Eßl. Madeira
200 g Fleischfarce	1 Prise Pfeffer
30 g Fett	$1^1/_2$ l Salzwasser
knapp $^1/_2$ l Brühe	

Die Zwiebeln werden geschält, mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt, einmal in kochendem Wasser aufgekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, auf einem Tuch getrocknet. Eine feine Fleischfarce wird durch ein Sieb gestrichen, beliebig mit Trüffeln gemischt, in eine Papiertüte gefüllt, in die Zwiebeln gespritzt. Das Innere der Zwiebeln wird in dem Fett durchgeschmort, wenn es braun ist füllt man die Brühe auf, legt die gefüllten Zwiebeln hinein und läßt sie langsam unter häufigem Begießen eine Stunde schmoren, dann nimmt man sie heraus, streicht die Sauce durch ein Sieb, bindet sie mit Kartoffelmehl, schmeckt sie ab und gießt sie über die Zwiebeln. Sollten die Zwiebeln sehr groß sein, so schneidet man sie beim Anrichten in 4 Teile.

Apfelbrötchen

Saure und süße Aepfel fein geschnitten
Anissamen
Korinthen u. brauner Farinzucker

Mürbeteig:
500 g Mehl
etwas gestoßene Nelken
250 g Butter
1 Eßl. Zucker
1 Ei
1—2 Eßl. Flüssigkeit

Die Äpfelmasse wird vermischt und einen Tag stehen gelassen; den gut verkneteten Mürbeteig läßt man einige Stunden ruhen, rollt ihn ganz fein aus, sticht ihn mit einem mittelgroßen Teller aus, füllt reichlich Äpfelmasse hinein, schlägt die Hälfte des Teiges über die Masse, zackt sie mit dem Rädchen aus, bestreicht sie mit Zucker und Ei und backt sie dann auf dem Blech bei gelinder Hitze.

Rheinische Apfelkugel mit Apfelkraut

500 g Mehl
2 Eßl. Äpfelkraut
knapp 250 g rohes, in kleine Würfel geschnittenes Fett
2 Eßl. Korinthen
1 Teel. Salz
4 Eßl. Zucker (am besten Farinzucker)
1 Eßl. Kognak

Alle Zutaten werden mit warmem Wasser zu einem Teig gemengt, der dick vom Löffel fließt. In einer eisernen Kugelform lasse man Fett recht heiß werden, gebe die Masse hinein, lasse sie leicht anbacken, gebe Wasser hinzu, bis es leicht darüber steht und lasse sie zugedeckt im Bratofen schmoren. Wenn das Wasser verkocht ist, fülle man nach; am andern Morgen löst man sie ringsum und füllt wieder Wasser hinzu, läßt sie schmoren bis kurz vor dem Anrichten. $1/2$ Stunde vor dem Anrichten nehme man den Deckel davon, damit sie Kruste bekommt und dunkelbraun wird. Sie muß recht heiß angerichtet werden.

Apfelschalet

Zum Mürbeteig:
185 g Fett
185 g Zucker
$1/2$ kg Mehl
$1 1/2$ Ei
$1/2$ Päckchen Vanillezucker od. etwas abger. Zitronenschale
Zur Füllung:
1—$1 1/4$ kg Aepfel
125 g Zucker
$1/2$ Teel. Zimt
$1/2$ Paket Vanillezucker od. etwas Zitronenschale
Saft $1/2$ Zitrone
25 g gehackte Mandeln od. Haselnußkerne
125 g Korinthen od. Sultaninen

Man bereitet einen Mürbeteig, mit dem man den Boden und Rand einer ausgestrichenen Tortenform oder eines eisernen Topfes belegt, die geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen gewaschenen Aepfel gibt man mit den anderen Zutaten schichtweise auf den Teig, bedeckt die Füllung mit einem dünn ausgerollten Teigdeckel, belegt diese mit Fettstückchen und backt den Schalet bei Mittelhitze $1 1/2$—2 Stunden; er wird warm zu Tisch gegeben. Zum Mürbeteig kann man sehr gut Mark verwenden, dieses wird 1 Stunde in Wasser gelegt, dann solange gerührt und geknetet, bis es vollständig weich ist, dann gibt man Zucker hinzu, rührt schaumig, fügt Gewürze und Mehl hinzu und knetet den Teig, bis er sich glatt von der Schüssel löst.

Geriebene Äpfeltorte

Mürbeteig von 250 g Mehl
zur Füllung:
3 Eier
300 g Zucker
Saft und Schale einer Zitrone
1 kg geriebene Aepfel
2 geriebene Brötchen
100 g geriebene Mandeln

Zubereitung wie Annentorte. Nach der Füllung macht man von einem Rest Teig Gitterstreifen, die man über die Füllung legt, dann schlägt man den Rand über die Gitterenden, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie.

Birnenkloß

500 g Mehl
2 Eier
1 Teel. Zimt
1 Backpulver
500 g getrocknete Birnen
oder 250 g getrocknete Birnen
und 250 g getrocknete Pflaumen
250 g rohes Nierenfett
2 Eßl. Zucker
das Abgeriebene von $1/2$ Zitrone
etwas Wasser
1 Prise Salz
Zimt, Zitronenschale
2—3 Eßl. Zucker

Die Birnen werden mit reichlich Wasser, etwas ganzem Zimt, Zucker und Zitronenschale aufgesetzt. Das Nierenfett wird fein gehackt oder gerieben, mit Mehl, Eiern und den übrigen Zutaten zu einem Kloß geformt, auf eine bemehlte Untertasse und mit dieser in das kochende Obst gelegt, $2 1/2$—3 Stunden langsam gekocht.

Birnenkloß

750 g Birnen od. 375 g Dörrobst
12 eingeweichte Brötchen
2—3 Eier
125 g rohes Fett
2—3 Eßl. Mehl
1 Prise Salz
Zimt, Nelken
$^1/_2$ abgeriebene Zitrone

Alle Zutaten, außer dem gekochten Obst, werden gemischt und zubereitet wie Schnitzkloß.

Fladen

1 Mürbeteig von:
1 Ei
65 g Gänsefett
125 g Zucker
375 g Mehl

Zur Füllung:
dünn geschnittene rohe Aepfel
Pflaumenmus
Rosinen
geschälte geriebene Mandeln
etwas gemahlenen Mohn
100—150 g zerlassenes Gänsefett

Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt, mit einem Teil desselben der Boden einer Springform belegt, dann gibt man schichtweise abwechselnd eine Lage dünn geschnittene rohe Aepfel, eine Lage Mürbeteig, eine Lage Pflaumenmus, eine Lage Mürbeteig, eine Lage Rosinen, Mandeln und Mohn, den man mit ein wenig heißem Zuckerwasser vorher aufgekocht hat, darauf, gießt auf jede Schicht etwas zerlassenes Gänsefett und backt den Kuchen im Ofen gar.

Hutzelkloß

200—250 g feingeschnittenes rohes Fett
500 g Mehl
$1^1/_2$ eingeweichte Brötchen
2 ganze Eier
1 Eßl. Zucker
einige geschälte, geriebene Mandeln
$^1/_2$ Teel. Zimt
abgeriebene Schale $^1/_2$ Zitrone
500 g Backobst

Wenn die Brötchen gut durchweicht sind, nehme man sie mit dem Wasser heraus, verrühre sie fein, gebe die Gewürze, das Fett, die Eier, zuletzt das Mehl hinzu und soviel Wasser als noch nötig ist, um die Masse zu einem festen Ball formen zu können; alsdann lege man denselben auf einen kleinen Teller und setze ihn mit Backobst zusammen auf, um ihn mit demselben gar kochen zu lassen. Die Kochzeit beträgt ungefähr drei Stunden. Der Kloß muß ungefähr bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt sein und solange zugedeckt kochen, bis die Sauce fast eingekocht ist.

Verschiedene süße Kugeln

Die Kugeln werden alle in einem besonderen eisernen Topf gebacken, der oben etwas breiter sein muß, damit man die Kugeln gut stürzen kann. Der Topf muß sehr gut gefettet werden. Die Kugeln werden im Backofen gebacken.

A)

500 g Mehl
125 g rohes Rinderfett
verschiedenes Backobst
1 Stck. Zitronenschale u. Zimt
1 Prise Muskat
1 Prise Salz
Zucker nach Geschmack
1—2 Eier

Das Rinderfett wird fein geschnitten, ebenfalls das vorbereitete Backobst. Dann bereitet man aus allen Zutaten einen zähen Teig, der dick vom Löffel in die gut gefettete Form fließen muß.

B)

500 g Mehl
200 g ausgelassenes Suppenfett Rinderfett
125 g Zucker
10 g Mandeln
2 Eier

Füllung
500 g Aepfel
50 g Rosinen
10 g Mandeln
1 Prise Zimt
Schale einer halben Zitrone
Zucker nach Geschmack

Aus den ersten Zutaten macht man einen glatten festen Teig, der ausgerollt wird. Die Hälfte des Teiges legt man in den gut gefetteten Kugeltopf, gibt die Füllung hinein, legt die andere Hälfte darauf und drückt sie mit ihrem Rand fest an die untere Hälfte.

C)

750 g Mehl
125 g Rosinen
250 g Apfelkraut
1 Ei
Wasser
250 g rohes Nierenfett
250 g Zucker
2 Teelöffel Zimt
1 Suppenteller geschnittene Aepfel
2 Eßl. Oel

Die Zutaten werden gut durcheinander gemengt, so viel Wasser zugegeben, daß es einen dickflüssigen Teig gibt. In einem eisernen Topf erhitzt man das Oel, schüttet die Masse hinein. Die Kugel kann hinten auf dem Herd zugedeckt langsam schmoren, oder im Backofen 3—4 Std. backen.

Gebrühter Mürbeteig

250 g Mehl
50—75 g Zucker
100 g Butter oder Fett
Vanillezucker od. Zitronenschale
warme Fleischbrühe od. Wasser

Zu dem Mehl gibt man den Zucker, Vanillezucker oder Zitronenschale, das zerlassene, warme Fett und 2—3 Eßlöffel Fett oder Fleischbrühe, man knetet den Teig, bis er ganz glatt ist und nicht mehr klebt. Dieser Teig muß sofort ausgerollt werden. Dieser Teig eignet sich besonders gut zu Äpfel- und Nudelschalet.

Nudelschalet (Lockschen)

250 g Nudeln
2 Eier
2 Eßl. Zucker
abgerieb. Schale 1 Zitrone
Zitronensaft
1 Päckchen Vanillezucker
25 g Rosinen
Mandeln
Salz
Weiß- od. Äpfelwein

Anstatt Zucker, Rosinen, Mandeln kann man eine Prise Pfeffer und ein weiteres Ei nehmen.

Möglichst selbstgemachte Nudeln koche man in Salzwasser gar. Die Eigelb verrührt man mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker schaumig; die abgegossenen gut abgetropften Nudeln gebe man dazu, desgleichen einige Rosinen und Mandeln, das zu Schnee geschlagene Eiweiß, schmecke es mit Salz, Zitronensaft oder Weiß- od. Äpfelwein ab und fülle das Ganze in einen eisernen gut eingefetteten Schalettopf. Man backt den Lockschen im Ofen. Ist er oben braun, kann er gestürzt und mit Obst gereicht werden. Sehr gut schmecken 1—2 Aepfel feingeschnitzelt unter die rohe Masse geschnitten. Wer den Lockschen nicht süß liebt, läßt Zucker, Mandeln und Rosinen fort, schmeckt die Masse mit Salz und Pfeffer scharf ab, gibt aber 1 Ei mehr dazu. Eignet sich als Zugabe zum Fleisch usw.

Nudelschalet

Gemüsenudeln von 3—4 Eiern
375—500 g Nudeln
zum Mürbeteig:
200 g Mehl
125 g Fett
125 g Zucker
1 Ei
etwas Zitronenschale od. Vanillezucker
1 Teelöffel Rum od. Arrak

Zutaten zum Schalet:
2—3 Eigelb
125—150 g Zucker
2 Eßl. Fett (am besten Gänsefett)
$1/2$ Teel. Zimt
1 Teel. Salz
2 Eßl. Sultaninen
1 Eßl. süße Mandeln
Saft und Schale von 1 Zitrone
nach Belieben 6—8 feingeschnittene Aepfel, Eischnee, Vanille.

Die Nudeln werden in Salzwasser gar gekocht, mit kaltem Wasser überspült und auf ein Sieb geschüttet, ein runder eiserner Topf wird dick mit Fett ausgestrichen und Boden und Rand mit Mürbeteig belegt, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Salz, Zitronenschale und Saft, die vorbereiteten Nudeln und zuletzt der Eischnee hinzugefügt. Auf den Mürbeteig legt man jetzt eine Lage Nudelmasse, gibt darauf etwas Fett, Mandeln, Sultaninen und feingeschnittene Aepfel und fährt so fort, bis alle Zutaten verbraucht sind. Man schließt mit einer Schicht Nudeln ab und beträufelt sie mit reichlich Fett. Der Schalet muß 3—4 Stunden langsam backen. Von Zeit zu Zeit muß man wieder etwas Fett hinzufügen. Der Schalet wird gestürzt und warm zu Tisch gegeben. Man kann ihn auch ohne Mürbeteig bereiten, dann werden die Nudeln in glühend heißes Fett hinein gegeben.

Schnitzkloß

8—10 geweichte, ausgedrückte Brötchen
180 g rohes geschnittenes Fett
250 g Mehl
1 Teel. Salz
1 Prise Ingwer
1 Messerspitze Zimt und Nelkenpfeffer
65 g Korinthen
abgerieb. Schale v. $1/2$ Zitrone
180 g Zucker
Obst
Zucker, Nelken, Zimt

Alle Zutaten außer Obst mit den zuletzt angegebenen Gewürzen werden zu einem Teig verknetet. Alsdann wird in einem Topf die Hälfte des Obstes, Birnen oder Zwetschen, denen man Zucker, Nelken und Zimt beigefügt hat, zum Feuer gebracht, wenn dies kocht, wird der Kloß hinein gelegt, die andere Hälfte des Obstes darauf, dann zugedeckt und mehrere Stunden gekocht.

Weckschalet

8—9 Wasserbrötchen
4—5 Eier
125 g Zucker
1 Teel. Flüssigkeit
1 Prise Zimt
2 Eßl. Fett
Saft und Schale von einer Zitrone
60 g Sultaninen
einige geriebene Mandeln
n. Belieben 2—3 in Würfel geschnittene Aepfel

Die trockenen Brötchen werden eingeweicht, ausgedrückt und durch die Hackmaschine gegeben, dann gibt man alle übrigen vorbereiteten Zutaten hinzu, verrührt die Masse gut, gibt sie in einen Schalettopf, in welchem glühend heißes Fett ist und bäckt ihn $1\frac{1}{2}$—2 Stunden bei Mittelhitze. Man stürzt den Schalet und gibt ihn mit einer Wein- oder Fruchtsauce oder mit Kompott zu Tisch.

Zwetschentorte von gedörrten Zwetschen

100 g Mark, Gänse- oder Hühnerfett od. anderes Fett
125 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
etwas Zitronenschale oder
1/2 Päckchen Vanillezucker
375 g getrocknete Zwetschen
Wasser, 1 Stck. Zitronenschale
Zimt, etwas Weißwein
1—2 Nelken
2 Eßl. gerieb. Mandeln
2 Eßl. Sultaninen

Das Mark wird eine Stunde gewässert, abgegossen und gut mit einem Löffel verknetet. Ist das Mark weich gerührt, so fügt man Zucker, Ei und Gewürze hinzu und verarbeitet dieses gut. Jetzt gibt man nach und nach das Mehl hinzu und knetet den Teig solange, bis er zusammenhält und sich gut von der Schüssel löst. Man läßt den Mürbeteig 1—1 1/2 Stunden ruhen. Die vorbereiteten, eingeweichten Zwetschen werden durch ein Sieb getrieben, sodann mit etwas Weißwein, Zimt, Zucker und Nelken aufgekocht und mit Mandeln und Sultaninen vermischt und kalt gestellt. Eine Tortenform wird dann mit Mürbeteig ausgelegt, das Mus darauf gestrichen, ein Teiggitter darauf gelegt, dieses mit Ei bestrichen und die Torte gebacken.

Barches (Datscher Challoh

500 g Mehl
20—30 g Hefe
1 Teel. Salz
1 Prise Zucker
25 g Pflanzenbutter od. 1—2 Eßl. Salatöl
nach Belieben ein Ei
25 g Mohn

Man setzt ein Hefestück an, vermengt es mit den anderen Zutaten und schlägt den Hefeteig solange, bis er sich gut von der Schüssel löst. Hierauf läßt man den Teig noch einmal gehen und flechtet aus der Masse den Barches, entweder aus 3 oder 6 Strähnen, oder man wählt eine glatte Brotform, auf der man einen dreiteiligen schmalen Zopf als Flechte oben auflegt, mit Zucker oder Ei bestreicht und mit Mohn bestreut, dann wird er im Ofen bei guter Hitze ungefähr 30—45 Minuten gebacken. Der Teig wird sehr locker, wenn man 1—2 tags zuvor gekochte geriebene Kartoffeln mitknetet.

Kräppchen (Hamanns Ohren)

Man schneidet aus Nudelteig große Dreiecke, die man mit Fleischfarce füllt, rollt sie zusammen, daß sie eine kleine Tasche (Ohren) ergeben und kocht die Kräppchen in Salzwasser ab.

Füllung

Gekochtes Fleisch
1 Stück Lunge und Leber
2 Eßl. Fett
1 Zwiebel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Gekochtes Fleisch, Lunge und Leber dünstet man in Fett mit grob geschnittener Zwiebel gar. Diese Masse wird gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in die Kreppchen gefüllt.

Schürzkuchen (Hamanns Ohren)

feine Art

6 Eßl. flüssige Butter od. Pflanzenbutter
4 Eßl. Zucker
6 Eigelb
4 Eßl. Milch od. Wasser
3—4 geriebene bittere Mandeln
etwas abgerieb. Zitronenschale
soviel Mehl, wie der Teig annimmt

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb abwechselnd hinzu gegeben, dann die anderen Zutaten, zuletzt das Mehl. Der Teig wird geknetet und sehr dünn ausgerollt, mit dem Kuchenrädchen in 2 cm breite und 5 cm lange Streifen geschnitten, die man in der Mitte der Länge nach einschneidet und das eine Ende durchzieht, dann werden sie in Fett schwimmend und hellgelb gebacken.

Mutzen zu Purim

3—4 Eier
50 g Zucker
1 Stück Vanille
Puderzucker zum Bestreuen
1 Prise Salz
soviel Mehl wie der Teig aufnimmt
feines Rüböl zum Backen

Die Masse wird zu einem Nudelteig verarbeitet, dann wird er möglichst fein ausgerollt und mit dem Rädchen in schräge Vierecke geschnitten; diese backt man in sehr heißem feinen Rüböl hellgelb, gibt sie gleich auf einen Durchschlag zum Abtropfen und bestreut sie mit Puderzucker.

Püffertchen zu Chanukkah

1 kg Mehl
50 g Hefe
1/4—1/2 l Milch
150—200 g Korinthen
1 Eßl. Rosenwasser
Zucker zum Bestreuen
Rüböl und Butter zum Backen

Es wird ein Hefestück angesetzt und nach dem Aufgehen mit den übrigen Zutaten geschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst. Der Teig wird vormittags angemengt, mit warmen Tüchern zugedeckt, bis nach dem Essen an der Seite des Herdes stehen gelassen. In Rüböl und Butter werden die Püffertchen so groß wie Reibekuchen gebacken. Dann läßt man sie auf Löschpapier abtropfen und wälzt sie in feinem Stampfzucker.

Rollkuchen (Bolus)

500 g Mehl	60 g Zucker
1/4—3/8 l Milch	1/2 Teel. Zimt
30 g Hefe	60 g geschälte geriebene Mandeln
60 g Butter	100 g Korinthen und Sultaninen
40 g Zucker	125 g in feine Streifen geschnittenes Zitronat
1—2 Eier	
1/2 Teel. Salz	
100—200 g Butter	

Man setzt ein Hefestück an, gibt, wenn es aufgegangen ist, Eier, Salz, Butter, Zucker und Milch dazu und verarbeitet alles zu einem lockeren Teig, diesen rollt man aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimt, schneidet lange 4 cm breite Streifen davon, belegt diese mit den übrigen Zutaten. Man rollt die Streifen einzeln auf, setzt sie in eine vorbereitete Form mit festem Rand in kleinen Abständen hin, das Ende muß nach innen stehen, läßt sie in der Form aufgehen, bestreicht den Kuchen dann mit Ei und backt ihn bei Mittelhitze dunkelgelb, erkaltet kann man ihn mit einem Guß beziehen und gehackte Mandeln darüber streuen.

Pessach-Gerichte

Grundregeln für die Pessachküche:

Alle Nahrungsmittel, Milch, Fett, Spezereien und Gewürze dürfen zu Pessach nur in einem zuverlässigen jüdischen Geschäft gekauft werden, die Waren müssen den Stempel KOSCHER AL PESSACH tragen.

Gemüse und Salate müssen ungewaschen eingekauft werden; alle grünen Gemüse, auch Petersilie und andere Kräuter, müssen mit besonderer Sorgfalt besehen werden.

Bei den meisten Gerichten, auch Gemüsen, Saucen, selbst Fischtunken, Bratensaucen kann anstatt des sonst üblichen Weizenmehls Mazzenmehl oder besser noch Mazzenmehl mit etwas Kartoffelmehl gemischt, genommen werden, das man aber fein sieben muß. Beim Gebrauch von nur Kartoffelmehl ist zu beachten, daß man zum Eindicken von Saucen auf 1 l Flüssigkeit 30—40 g Kartoffelmehl rechnet; zur Bereitung von Sülzen, Gelees und ähnlichen Gerichten ist eine Brühe von abgekochten Kalbsfüßen, die nach dem Abfetten mit Eiweiß geklärt werden muß, vorzuziehen.

Kartoffeln müssen vor dem Schälen gründlich gewaschen werden. Für Siedeeier, die man in der Schale kocht, wird meist für Pessach ein besonderes Gefäß gehalten, ebenso für Pellkartoffeln. In vielen Gegenden ist es Sitte, für Pessach überhaupt kein Geflügel zu nehmen, wo es aber doch verwendet werden soll, muß beim Ausnehmen große Vorsicht und Umsicht obwalten, damit in den Eingeweiden kein Weizenkorn zurückbleibt.

Geriebene Apfeltorte

Zutaten zur Apfelfüllung:	3 Eischnee
3 Eigelb	Zutaten zum Mürbeteig:
4—5 geriebene Aepfel	125 g Butter od. Pflanzenfett
Saft und Schale einer Zitrone	60 g Zucker
200 g Zucker	4 Eßl. Mazzenmehl (gesiebt)
5 große Eßl. Mazzenmehl	1 Ei
50 g geriebene Haselnüsse od. Mandeln	1 Prise Salz

Aus den angegebenen Zutaten stellt man einen Mürbeteig her, indem man Butter und Zucker schaumig rührt, dann Ei, Salz und Mazzenmehl zugibt und den Teig gut durcharbeitet. Hiermit belegt man den Boden einer gut gefetteten Springform und backt den Teig hellgelb.

Man stellt hierauf die Apfelfüllung her, indem man Eigelb und Zucker schaumig rührt, die übrigen Zutaten und zuletzt den Eischnee darunter gibt.

Um den hellgelb gebackenen Tortenboden legt man einen Rand und gibt die Apfelfüllung in die Torte. Man schneidet von dem zurückgelassenen rohen Mürbeteig sodann $1/2$ cm breite Streifen und legt diese als Gitter über die Apfelfüllung. Nun klappt man den Tortenrand etwas über die Apfelmasse, bestreicht Gitter und Rand mit Eigelb und backt die Torte goldbraun.

Biskuitrolle

6 Eigelb
150 g Kartoffelmehl
150 g Zucker
Saft und Schale $1/2$ Zitrone
6 Eischnee

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, mengt die übrigen Zutaten und den steifen Eischnee darunter und streicht den Teig auf ein mit Fett bestrichenes und mit Papierstreifen umlegtes Blech. Dieses stellt man in den mäßig heißen Ofen und backt die Masse goldgelb. Nun stürzt man die Biskuitplatte auf ein Brett, bestreicht sie möglichst rasch mit Gelee oder Marmelade und rollt sie schnell der Länge nach zusammen. Nach dem Erkalten überzieht man die Rolle mit einem Guß oder Creme. Man kann die Rolle auch mit einer Creme füllen.

Biskuittorte (einfache Art)

5 Eigelb
200 g Zucker
250 g Kartoffelmehl
1 Teel. Backpulver (al Pessach)
Saft und Schale $1/2$ Zitrone
5 Eischnee

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten und den steifen Eischnee darunter, füllt den erhaltenen Teig in eine vorbereitete Tortenform und backt die Torte in mäßig heißem Ofen $1/2$—$3/4$ Stunde goldgelb.

Biskuittorte (feine Art)

8—10 Eigelb
250 g Zucker
250 g Kartoffelmehl
Saft und Schale $1/2$ Zitrone
8—10 Eischnee

Zubereitung wie oben.

Kartoffelschalet

2—3 geweichte, ausgedrückte Mazzen
6—8 geriebene Kartoffeln
1—2 Eier
etwas Salz
125 g rohes Fett
1 Zwiebel
etwas Mazzenmehl

Man mengt alle Zutaten gut durcheinander, gibt die Masse in eine mit heißem Fett ausgestrichene Schaletform und backt sie bei guter Hitze.

Kartoffeltorte

4 Eigelb
280 g Zucker
35 g süße Mandeln
Saft und Schale $1/2$ Zitrone
280 g am Vortag gekochte, geschälte Kartoffeln
4 Eiweiß

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb mengt man die Zitrone, sowie die geriebenen Mandeln und Kartoffeln, zieht den steifen Eischnee darunter und backt die Masse in einer Tortenform bei mittlerer Hitze.

Kartoffeltorte (feinere Art)

8 Eigelb
300 g Zucker
75 g Mandeln
500 g am Vortag gekochte Kartoffeln
1 Eßl. Zwetschenwasser
50 g Stärkemehl
8 Eischnee

Zubereitung wie bei der einfacheren Kartoffeltorte.

Kastanienauflauf

Die gleiche Masse wie unten wird in einer feuerfesten Form $3/4$—1 Stunde im Bratofen gebacken.

Warmer Kastanienpudding für Pessach

1 kg schöne Kastanien
1 Prise Salz
4—5 Eigelb
180 g gest. Zucker
4—5 alte Makronen od. Biskuit
etwas Likör od. Wein
100 gebr. gest. Mandeln
4—5 Eischnee

Die Kastanien werden von beiden Schalen befreit. (Die 2. Schale löst sich am besten durch Dörren in einem noch warmen Ofen auf einem Backblech.) Die geschälten Kastanien müssen sehr sorgfältig mit einem Messer mehrmals durchschnitten werden, da um diese Zeit oft Würmchen oder Maden in den Kastanien enthalten sind. Dann werden sie in Wasser mit 1 Prise Salz weich gekocht und durch ein Haarsieb gegeben. Nun werden Eigelb und Zucker schaumig gerührt, 4—5 alte Makronen oder Biskuits, die mit etwas Kognak oder Wein angefeuchtet sind, die Kastanien und die übrigen Zutaten darunter gemischt und die Masse in einer gut ausgestrichenen Puddingform 1 bis $1^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Zu dem Pudding kann Weinschaum oder Weinsauce gereicht werden.

Kuckuckschalet

6—8 Aepfel
80 g Mandeln und Rosinen
2 Eßl. Fett
Teig von:
3—4 geweichten Mazzen
3 Eßl. Zucker
Zitronensaft und Schale, Zimt
6 Eßl. Mazzenmehl
$^1/_4$ l Wein
6 Eier

Die Aepfel werden geschält, die Deckel abgeschnitten und die Aepfel mit Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimt gefüllt und dann die Aepfel in dem heißen Fett gebraten. Aus geweichten Mazzen und den übrigen Zutaten bereitet man einen Teig, setzt die Aepfel in die vorbereitete Form und gibt die Masse über die Aepfel und backt die Speise in der heißen Röhre. Anstatt Mazzenmasse kann man auch Biskuitmasse von 4 Eiern nehmen.

Makronen

250 g Zucker
3 Eiweiß
einige bittere Mandeln
300 g süße Mandeln

Eiweiß und Zucker werden verrührt, bis sich der Zucker gelöst hat. Nun mengt man die geschälten, geriebenen Mandeln darunter und formt mit 2 Teelöffeln gleichmäßige Makronen auf ein mit gefettetem Papier belegtes Blech. Die Makronen dürfen nur in sehr mäßig heißem Ofen hellgelb gebacken werden.

Oblaten dürfen für Pessach nicht verwendet werden.

Süße Mazzenklöße

6 Mazzen
3 Eier
3 Eßl. Zucker
3 Eßl. Rosinen
Salz nach Geschmack
3 Eßl. Mazzenmehl
1—2 Teel. Zimt
25 g Mandeln
abgeriebene Schale 1 Zitrone
$^3/_4$—1 kg Palmin zum Backen

Die Mazzen werden am Abend vorher eingeweicht und müssen über Nacht auf dem Sieb gut ablaufen. Eigelb wird mit Zucker schaumig gerührt, dazu kommen die Gewürze, die ungeschälten, geriebenen Mandeln und Rosinen, dann die Mazzen und zuletzt kurz vor dem Backen der Eierschnee. Man läßt das Fett im kleinen eisernen Töpfchen gut heiß werden, legt den Teig mit einem Eßlöffel hinein und läßt die Klöße schön braun backen. Man muß sie mit 2 Gabeln einmal wenden und beim Herausnehmen das Fett gut abtropfen lassen. Die Klöße werden mit Zucker und Zimt bestreut, nicht aufeinander gelegt, da sie sonst weich werden, und heiß zu Tisch gegeben. Man reicht sie mit Dörrobst oder Weinschaumsauce.

Gewöhnliche Mazzenkrimsel

5 Mazzen
3 Eigelb
150 g Zucker
Saft und Schale 1 Zitrone
etwas belesene Sultaninen
1 Prise Salz
Zimt
3 Eischnee

Die 5 Mazzen werden eingeweicht. Nun rührt man Eigelb und Zucker schaumig, gibt die übrigen Zutaten, sowie die eingeweichten Mazzen und zuletzt den Eischnee darunter. Von dieser Masse werden mit einem Löffel Krimsel ausgestochen und in reichlich Fett gebacken.

Mazze-Krimseln

5—6 Eigelb
5—6 Eßl. Mazzenmehl
150—200 g Zucker
$^1/_4$—$^3/_8$ l Weißwein
5 Eischnee
Zimt
50 g Mandeln
1 Prise Salz
Schale einer Zitrone

Man überbrüht das Mazzenmehl mit dem Weißwein oder halb Wasser, halb Wein und läßt dies eine kleine Weile stehen. Dann rührt man Eigelb und Zucker schaumig, gibt die übrigen Zutaten, das überbrühte Mazzenmehl und zuletzt den Eischnee hinzu. Nun sticht man mit dem Löffel Krimsel aus und bäckt diese schwimmend in heißem Fett.

Süße Mazzenkugel

4—5 Mazzen
180 g rohes, gewiegtes Fett
2 feingeschnittene Aepfel
5—6 Eier
250 g Zucker
etwas Zimt
Zitronenschale (gerieben)
4—5 Eßl. Mazzenmehl

Die eingeweichten und fest ausgedrückten Mazzen werden mit den übrigen Zutaten gut vermengt, in einen mit reichlich Fett ausgestrichenen Topf gegeben und soviel Wasser darauf gegossen, bis es über der Masse steht. Die Kugel wird nun 5—6 Stunden gebacken oder in den Schabbosofen gesetzt.

Man kann auch auf den Boden der mit Fett ausgestrichenen Form eine mit etwas Wasser oder Wein angefeuchtete Mazze legen und darauf die Masse geben.

Mazzenkuchen

8—10 Eigelb
250 g Zucker
125 g geriebene Mandeln
Saft und Schale 1 Zitrone
50 g Mazzenmehl

Eigelb und Zucker werden $^1/_2$ Stunde gerührt, dann die anderen Zutaten hinzugegeben und in der vorbereiteten Springform gebacken.

Mazzenmehltorte

5 Eigelb	3 Eßl. Mazzenmehl
200 g Zucker	Saft und Schale $^1/_2$ Zitrone
3 Eßl. Kartoffelmehl	5 Eischnee

Zubereitung genau wie bei Biskuittorte.

Mazzenmehltorte

9 Eigelb	$^1/_2$ Stange Vanille
125 g Zucker	9 Eischnee
125 g gesiebtes Mazzenmehl	

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten und der steife Eischnee darunter gemengt und die Masse in der vorbereiteten Tortenform bei mäßiger Hitze goldgelb gebacken.

Gebrühter Mazzenschalet

4 Eßl. grobes Mazzenmehl	2—3 Aepfel
Weißwein	Zimt
4 Eigelb	Saft von 1 Zitrone
150 g Zucker	4 Eischnee

Das Mazzenmehl wird mit heißem Wasser oder Wein gebrüht und zu einem dicken Brei verrührt. Ist dieser abgekühlt, so gibt man die übrigen Zutaten und zuletzt den Eischnee darunter und backt die Masse in einer gut eingefetteten Schalet- oder Springform $1^1/_2$—2 Stunden.

Rheinischer Mazzenschalet oder Schichtkuchen

Für 8—10 Personen

8 Eigelb	2 Eßl. Rosinen
1 Teel. Salz	8 Eischnee
8 Eßl. Zucker	10 Mazzen
2 Teel. Zimt	1 Eßl. Fett, vorzügl. Gänseschmalz
abgeriebene Schale und Saft $^1/_2$ Zitrone	

Die Eigelb werden mit dem Salz und Zucker schaumig gerührt, dann gibt man Zimt, Schale und Saft $^1/_2$ Zitrone, Rosinen und zuletzt den steifen Eischnee hinzu. In einem eisernen runden Topf mache man einen Eßl. Fett oder Gänseschmalz kochend heiß und gibt eine durch lauwarmes Wasser gezogene Mazze hinein, dann wird diese dick mit Creme bestrichen, darauf gibt man wieder eine Mazze hinein, bestreicht mit Creme u. s. f. bis man 10 Mazzen im Topf hat. Obenauf gibt man noch eine Lage Creme. Man backt ihn ohne Deckel im Bratofen bei guter Hitze ungefähr 1 Stunde und serviert ihn heiß mit Weinsauce.

Nußmakronen

250 g Zucker
250 g Haselnußkerne
6 Eier

Der Zucker und die ganzen Eier werden schaumig gerührt, dann gibt man die geriebenen Haselnüsse hinzu und backt die Makronen wie oben angegeben.

Nußroulade

7 Eigelb	Saft und Schale $^1/_2$ Zitrone
125 g Zucker	7 Eischnee
125 g geriebene Haselnüsse od. Mandeln od. beides gemischt	

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Dann gibt man die geriebenen Nüsse und Zitronensaft und -schale hinzu. Zuletzt kommt der Eischnee darunter. Diese Masse wird auf ein sauberes, auf einem Blech liegendes Papier gleichmäßig und vollkommen eben aufgestrichen und in mäßig heißem Ofen gebacken. Vom Blech genommen, stürzt man die Teigplatte um, bestreicht die jetzige Oberseite mit Marmelade, *rollt die noch warme Masse* schnell und fest der Länge nach zusammen. Ist die Rolle erkaltet, so überzieht man sie mit einem Guß oder Creme.

Nußtorte

8—10 Eigelb	1 Eßl. ges. Mazzenmehl
200 g Zucker	1 Teel. Backpulver
250 g gem. Haselnüsse od. Mandeln	Saft und Schale $^1/_2$ Zitrone
	8—10 Eischnee

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, dann das Mazzenmehl und die übrigen Zutaten, zuletzt der Eischnee hinzugegeben und die Masse bei mäßiger Hitze $^3/_4$—1 Stunde gebacken.

Die fertige Torte kann mit Nußcreme gefüllt und mit Schokoladenguß überzogen werden.

Obige Torte kann man auch durch Hinzugabe von 100 bis 125 g geriebener Schokolade verändern.

Schokoladentorte

6 Eigelb	65 g Schokolade
125 g Zucker	6 Eischnee
125 g Mandeln	

Man rührt Zucker und Eigelb schaumig, mengt die geriebene Schokolade nebst Mandeln und den steifen Eischnee darunter, füllt die Masse in eine Tortenform und backt sie in mäßig heißem Ofen $1—1^1/_2$ Stunde.

Nach dem Erkalten kann man die Torte nach Belieben füllen und mit Schokolade- und Arrakglasur überziehen.

Kleine Teekuchen

125 g Pflanzenbutter od. Butter
125 g Zucker
3 ganze Eier
60 g Kartoffelmehl
60 g gesiebtes Mazzenmehl
Saft und Schale 1 Zitrone
Zimt und Mandeln

Butter und Zucker sowie die ganzen Eier werden schaumig gerührt, sodann mit den übrigen Zutaten gut vermengt und auf ein bestrichenes Blech gegossen. Obenauf Zucker, Zimt und geschnittene Mandeln gestreut, hellbraun gebacken und noch heiß in kleine Stücke geschnitten.

Pessach-Waffeln

180 g Butter
6 Eigelb
125 g Zucker
125 g gebr. gest. Mandeln
6 Eischnee

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann Eigelb und die gebrühten, gestoßenen Mandeln, zuletzt der Eischnee, darunter gemengt.

Das Waffeleisen, das auch nach religionsgesetzlichen Vorschriften geglüht werden darf, wird erhitzt und auf beiden Seiten sehr gut mit zerlassener Butter oder Margarine oder beiden gemischt bestrichen. Der Teig wird nicht allzudünn in das Eisen gefüllt und unter öfterem Wenden des Waffeleisens auf beiden Seiten goldbraun gebacken.

Zwieback

4 Eigelb
125 g Zucker
125 g Kartoffelmehl (gesiebt)
etwas Zitronensaft und Schale
4 Eischnee
$^1/_2$ Teel. Backpulver, für Pessach besonders hergestellt

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, sodann gibt man die Zitrone und das gesiebte Kartoffelmehl und Backpulver zu und hebt zuletzt den Eischnee darunter. Sodann füllt man den Teig in eine längliche Form und backt die Masse in mäßig heißem Ofen. Nach dem Erkalten schneidet man den Stollen in Scheiben, die bei Mittelhitze hellgelb geröstet werden.

Kartoffelstangen

100 g Mazzenmehl
80 g Butter od. Margarine
100 g Kartoffeln
1 Prise Salz
1 Eigelb

Die tags zuvor gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit der Butter, dem Mazzenmehl und Salz sehr gut vermengt. Nun rollt man den Teig messerrückendick aus und schneidet mit dem Backrädchen 1 cm breite und 15 cm lange Streifen, die man obenauf mit Eigelb bestreicht und mit Salz und Kümmel bestreut. Die Stangen werden bei Mittelhitze hellbraun gebacken und möglichst frisch verwendet.

Kastanien-Gemüse

1—$1^1/_4$ kg Kastanien
1 Teel. Kartoffelmehl
50 g Fett
1 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
etwas Wein
Zitronensaft
50 g Sultaninen

Die vorbereiteten Kastanien werden mit Fett, Salz und Zucker angedünstet, etwas Wasser hinzugefüllt und gar gekocht. Man bindet das Gemüse mit 1 Teel. Kartoffelmehl, schmeckt es mit Wein und Zitronensaft ab und gibt zuletzt die Sultaninen hinzu.

Kastanien-Gemüse mit Birnen

Zu $^3/_4$ kg Kastanien, die, wie oben angegeben, zu Gemüse gekocht werden, fügt man zuletzt $^1/_2$—$^3/_4$ kg in Zuckerwasser gar gekochte Birnen hinzu.

Kastanien-Gemüse mit Zwetschen

Hierzu werden $^1/_4$ kg gebrühte Zwetschen mit Wasser und Zucker gar gekocht und zu den, wie oben angegebenen, zubereiteten Kastanien gegeben.

Mazzenklöße für Suppe

2—3 Mazzen
40 g Fett
1 kleine Zwiebel
1—2 Eier
1—2 Eßl. Mazzenmehl
Ingwer nach Geschmack
Salz nach Geschmack
1—2 Teel. gehackte Petersilie

Die Mazzen weicht man am Abend vorher ein und läßt sie über Nacht auf dem Sieb ablaufen. Die Zwiebel wird klein geschnitten und mit dem zerlassenen Fett in der Pfanne hell gebräunt. Darin wird die Mazze abgebacken, dann abgekühlt. Danach mit Eiern, Mazzenmehl und Gewürzen leicht vermengt, mit den Händen zu runden Klößen geformt, die ungefähr 5 Minuten in der Suppe kochen müssen. Am besten kocht man vor dem Formen einen Probekloß, um Haltbarkeit und Geschmack zu prüfen. Wenn zu weich, kann man etwas Mazzenmehl zufügen.

Mazzenklöße

6—8 Mazzen	etwas Petersilie
2 Eßl. Fett	Zwiebel
2—3 Eier	Salz
6—8 Eßl. Mazzenmehl	1 Prise Ingwer

Die Mazzen werden eingeweicht, gut ausgepreßt und in Fett und gebr. Zwiebel abgebrannt. Dann gibt man die übrigen Zutaten hinzu und formt von der gut durchgekneteten Masse apfelgroße Klöße. Diese gibt man in kochendes Salzwasser und läßt sie hierin 10—15 Minuten gar ziehen. Beim Anrichten kann man sie mit gebräunten Zwiebeln bestreuen.

Scharfe Mazzenkugel

3 Mazzen	125 g rohes gewiegtes Fett
3 Eier	Salz
3 Eßl. Mazzenmehl	Pfeffer

Die eingeweichten und fest ausgedrückten Mazzen werden mit den übrigen Zutaten gut vermengt und in einem am besten mit Gänsefett ausgestrichenen Topf zirka 2 Stunden gebacken. Man kann auch vor dem Backen oben auf die Masse etwas Gänsefett geben.

Mazzenklößchen

2 Eßl. Suppenfett	2—3 Eier
Salz, Ingwer	4—5 Eßl. Mazzenmehl

Das Fett wird schaumig gerührt, Gewürze und Eier abwechselnd mit dem Mehl daran gegeben. Man formt Klößchen und kocht sie 20—30 Minuten in der fertigen Suppe.

Dieselben Klößchen kann man schwimmend in Fett backen und in die fertige Suppe geben.

Mazzenschwämmchen

2 Eßl. Suppenfett	2 ganze Eier
1 Schöpfl. fertige Suppe	Mazzenmehl nach Bedarf
Salz, Ingwer	

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt, soviel Mazzenmehl daran gegeben, daß die Masse zusammenhält; man sticht kleine Klößchen ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

Großes Backwerk

Vorbemerkung:

Vor dem Backen muß man dafür sorgen, daß alle dazu notwendigen Dinge bereitgestellt sind, die Zutaten müssen abgewogen, die Formen vorbereitet sein.

Es gibt Hefeteige, Backpulverteige, Biskuitteige, Mürbeteige, Brandteig, Blätterteig, Mandelteige. Für alle Teige muß das Mehl vorher gesiebt werden.

Alle Zutaten, die man zum Hefeteig gebraucht, werden angewärmt, da die Hefe sonst nicht aufgeht. In das in einer Schüssel erwärmte Mehl wird in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in die man die zerbröckelte Hefe gibt und mit etwas Flüssigkeit und Mehl zu einem glatten Brei verrührt; so läßt man sie mit einem Tuche zugedeckt am warmen Ort $^1/_4$ Stunde stehen. Wenn die Hefe gut und frisch war, so ist das Probestück inzwischen in die Höhe getrieben und zeigt kleine Bläschen. Dann kann man den Teig mit allen übrigen Zutaten verrühren, ist es ein fester Teig, so wird er nachher verknetet, bis er elastisch ist, sonst schlägt man ihn blasig; schwere Hefeteige läßt man, ehe man sie formt und nach dem Formen auf vorbereitetem Blech oder in der Form nochmals gehen. Bei leichteren Hefeteigen genügt es, wenn man sie gleich in die richtige Form bringt und dann aufgehen läßt. Jeder Hefeteig muß, ehe man ihn in die Form bringt, zu ungefähr doppelter Höhe aufgegangen sein; zum Gehen stellt man ihn an einen warmen, vor Zugluft geschützten Ort und bedeckt ihn lose mit einem leichten Tuch. Alle Hefeteige erfordern zum Backen eine ziemlich starke Hitze.

Backpulverteige erfordern im Gegensatz zu den Hefeteigen kalte Zutaten, weil sonst durch die Wärme das Backpulver seine Wirkung verliert, das Backpulver wird gleich beim Sieben des Mehles unter dies gemischt. In einer Porzellan- oder Steingutschüssel rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker und Eigelb hinzu, zuletzt das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und den Eischnee. Die Backpulverkuchen müssen sofort in die vorbereitete Form gefüllt werden und in den Ofen kommen. Kleines Backwerk muß schnell ausgerollt, ausgestochen und auf das mit Fett bestrichene Blech gelegt und bei mittlerer Hitze gebacken werden. Anstatt Backpulver kann man auch reines Hirschhornsalz, Natron oder Pottasche benutzen.

Bei allen Rührteigen, wie Torten, Biskuit, Sandtorten wird durch das Schaumigrühren von Eiern und Zucker Luft gebunden, die beim Backen sich ausdehnt und entweicht und dadurch den Teig lockert.

Weißbrot

500 g Mehl	25 g Zucker
1/4 l Milch	25 g Butter od. Fett
25 g Hefe	5 g Salz

Das Mehl wird gesiebt und erwärmt, in der Hälfte der warmen Milch löst man die Hefe auf, rührt dies in der Mitte des Mehles zum Hefestück an. Nachdem es aufgegangen ist, rührt und knetet man die übrigen Zutaten unter den Teig, formt ihn, läßt ihn aufgehen, backt das Weißbrot in guter Hitze 30 Minuten.

Weißbrot mit Korinthen

1 kg Mehl	125 g Zucker
1/4—1/2 l lauwarme Milch	100—150 g Korinthen
125 g Butter	1 Ei zum Bestreichen

Man setzt ein Hefestück an, fügt die übrigen Zutaten hinzu, knetet einen lockeren Teig, gibt ihn in die eingefettete Kastenform und läßt ihn ungefähr 1 Stunde gehen, dann wird das Weißbrot mit Eigelb bestrichen und 3/4—1 Stunde bei guter Hitze gebacken.

Hefenapfkuchen

500 g Mehl	2 Eier
125 g Butter od. Fett	1/2 Teel. Salz
125 g Zucker	50 g Rosinen
30 g Hefe	5—6 Mandeln

Die Zubereitung ist wie beim Barches, doch muß der Teig etwas loser sein. Man gibt nach Belieben einige Rosinen und klein geschnittene Mandeln hinein, dann läßt man ihn in der sehr gut gefetteten Form gehen und backt ihn langsam 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Apfelkuchen

250 g Mehl	30 g Zucker
20 g Hefe	1 Prise Salz
1/8 l lauwarme Milch	30 g Butter
1 Ei	1 kg Aepfel

Man setzt ein Hefestück an, läßt dieses aufgehen; dann rührt man die übrigen Zutaten unter den Teig, schlägt ihn blasig, streicht den größten Teil auf ein vorbereitetes Blech, läßt den Kuchen aufgehen. Die Aepfel werden gewaschen, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, auf den aufgegangenen Kuchen gelegt,

mit Zucker bestreut. Der übrige Teig wird dünn ausgerollt und auf die Aepfel gelegt. Man backt den Kuchen bei starker Hitze 20—30 Minuten.

Streußelkuchen (großes Blech)

1 1/4 kg Mehl	etwas abgeriebene Zitrone od.
250 g Butter	1 Paket Vanillezucker
250 g Zucker	75 g Hefe
1 Eßl. Salz	knapp 3/4 l Milch
	2 Eier

Streußel:

500 g Mehl	etwas abgerieb. Zitronenschale
250 g Butter	od. Vanillezucker
250 g Zucker	1/2 Teel. Zimt
75 g gehackte Mandeln	1 Eßl. Kakao

Man stellt einen Hefeteig her, den man auf vorbereitetem Backblech ausrollt, mit einer Gabel durchsticht, nochmals gehen läßt, mit Butterstückchen belegt, mit Streußeln bestreut und bei starker Hitze in 15—20 Minuten gar backt. Zum Streußel wird die Butter zerlassen, etwas abgekühlt, zu den geriebenen Mandeln, Mehl, Gewürzen und Zucker gegossen und mit den Händen zusammengeballt, so daß sich Klümpchen bilden.

Bienenstichkuchen

500 g Mehl	70 g Butter
1/4 l Milch	1 Prise Salz
30 g Hefe	1—2 Eier
80 g Zucker	

Aus diesen Zutaten bereitet man einen Hefeteig, rollt ihn nach dem Aufgehen 2 cm dick aus, legt ihn auf ein eingefettetes Blech und gibt folgenden Guß darüber:

150 g Butter	90 g süße, einige bittere Mandeln
185 g Zucker	1 Eßl. Rosen- od. Kirschwasser

Die Butter läßt man zergehen, gibt den Zucker mit dem Rosenwasser hinzu, läßt dieses aufkochen; dann mengt man die geschälten und geriebenen Mandeln darunter. Nachdem die Masse ziemlich abgekühlt ist, streicht man sie auf den aufgegangenen Kuchen und backt ihn in mäßig heißem Ofen etwa 30 Minuten. Man kann ihn aufschneiden und mit Vanillecreme füllen.

Hefekuchen

500 g Mehl	100 g Rosinen
30—40 g Hefe	100 g Korinthen
1/4 l Milch	2 Früchte gemahl. Kardamom od. Schale 1/2 Zitrone
100 g Butter	1 Prise Salz
150 g Zucker	
60 g gekochte geriebene Kartoffeln	

Der vorbereitete Hefeteig wird mit allen Zutaten vermischt, dann läßt man ihn in einer vorbereiteten Backform 1 Stunde aufgehen und backt ihn in heißem Ofen 1 Stunde.

Gefüllter Hefekranz

750 g Mehl	125 g Butter
1/4 l Milch	3 Eier
40 g Hefe	1 Prise Salz
125 g Zucker	etwas abger. Zitronenschale

Man setzt ein Hefestück an, schlägt den Teig blasig, rollt den Teig aus und schneidet ihn in 3 gleichlange Streifen, füllt diese Streifen und flechtet sie zusammen, formt einen Kranz daraus, läßt ihn auf gefettetem Blech aufgehen, bestreicht ihn mit Eigelb, bestreut ihn mit Mandeln und backt ihn in heißem Ofen 3/4 Stunden.

Füllung:

250 g geschälte u. geriebene Mandeln od. Haselnüsse	etwas abger. Zitronenschale
250 g Zucker	1 Eßl. Sahne

Alle Zutaten werden vermischt und zur Füllung verwendet.

Käsekuchen mit Hefeteig

Hefeteig wie beim Streußelkuchen	60 g Zucker
1—2 Eischnee	50 g Korinthen
500 g weißen Käse	als Guß 1/4 l Sahne mit 1—2 Eigelb
1/16—1/8 l saure Sahne oder Milch	

Der Quark wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit der Sahne glatt verrührt und mit den übrigen Zutaten vermischt; zuletzt gibt man den Eischnee darunter. Der aufgegangene Kuchen wird mit der Masse bestrichen, als Guß gibt man die mit Sahne verrührten Eigelb darüber. (Für 1 Blech muß man 2—3 Pfund Quark nehmen.)

Gefüllter Kringel

500 g Mehl	60 g Butter
60 g Hefe	2 Eier
60 g Zucker	1 Prise Salz
knapp 1/4 l Milch	etwas abgerieb. Zitronenschale

Zum Füllen des Teiges:

100 g Butter	60 g Korinthen
200 g Marzipanmasse mit 1 Eigelb verdünnt	60 g Zucker
	1/2 Teel. Zimt

Man setzt ein Hefestück an, schlägt nach dem Aufgehen die anderen Zutaten dazu und läßt diesen Teig aufgehen, dann rollt man ihn 50 cm lang und 40 cm breit aus, bestreicht den Teig mit der zu Sahne gerührten Butter, klappt ihn dreiteilig zusammen und rollt ihn dann 90 cm lang und 40 cm breit aus, läßt ihn 10 Minuten ruhen und wiederholt dieses noch 2 Mal. Beim letzten Ausrollen wird der Teig 150 cm lang und 10 cm breit, dann bestreicht man ihn mit der Marzipanmasse, streut die anderen Zutaten darauf, klappt ihn zusammen und formt ihn zu einem Kranz, legt ihn auf ein gefettetes Blech, läßt ihn wieder ungefähr 50 Minuten gehen, backt ihn in starker Hitze 30—40 Minuten und überzieht ihn mit Glasur.

Schlesischer Mohnkuchen

250 g Weizenmehl	30—40 g süße fein gehackte Mandeln
30 g Hefe	30—40 g Korinthen
1/8 l Milch	30—40 g Rosinen oder Sultaninen
190 g Butter	abgeriebene Schale einer halben Zitrone
2 Eier	einige Tropfen Mandelöl
325 g Zucker	1 Paket Vanillezucker
250 g fein gemahlener Mohn	

Aus dem Mehl, der Hefe, der Milch, 65 g Zucker, 125 g Butter und den Eiern wird ein Hefeteig bereitet und zum Aufgehen gestellt. Wenn er aufgegangen ist, wird er ausgerollt, mit Butter bepinselt, mit der Mohnfüllung bestrichen, zusammengerollt, in eine lange Form gegeben, nochmals zum Aufgehen hingestellt und vor dem Backen in heißem Ofen mit Ei bepinselt. Nach dem Backen wird er noch heiß, mit flüssiger Butter oder einem Zuckerguß bestrichen. Die Mohnfüllung besteht aus dem Mohn, der mit ungefähr 1/4 l kochendem Wasser gebrüht ist, 250 g Zucker, Korinthen, Rosinen, Mandeln, nach Belieben etwas Zitronat und den anderen oben genannten Zutaten. Alles wird untereinander vermischt.

Einfacher Stollen I

500 g Mehl
$1/4$ l Milch
40 g Hefe
60 g Zucker
100 g Butter
30 g würfelig geschnittenes Zitronat
100 g Rosinen
50 g Korinthen
etwas abgerieb. Zitronenschale
1 Prise Salz

Schwerer Stollen II

1—$1^1/_4$ kg Mehl
$1/2$ l Milch
50 g Hefe
250 g Zucker
250 g Butter
abgerieb. Schale $1/2$ Zitrone
1 Eßl. Salz
100 g würfelig geschnittenes Zitronat
125 g Rosinen
200 g Korinthen
125 g Mandeln nach Belieben

Man setzt das Hefestück an, gibt wenn es aufgegangen ist, alle übrigen Zutaten hinzu und läßt den Teig gehen. Dann formt man Stollen, läßt sie noch einmal aufgehen, bestreicht sie mit Butter und backt sie bei guter Mittelhitze $1^1/_2$—2 Stunden. Die fertigen Stollen werden noch heiß mit Butter bepinselt, mit Puderzucker bestreut.

Hamburger Butterkuchen

500 g Mehl
125 g Butter
60 g Zucker
50 g Hefe
abgerieb. Schale $1/4$ Zitrone
$1/8$—$1/4$ l Milch
1 Prise Salz

Zur Füllung:
125 g Rosinen
125 g Korinthen
75 g Zitronat
175 g Zucker
100 g halbierte Mandeln
200 g Butter
1 Teel. Zimt
abger. Schale $1/2$ Zitrone
1 Eßl. Rosenwasser

Man setzt einen Hefeteig an, läßt ihn aufgehen, rollt ihn aus, belegt mit der größeren Hälfte eine Torten- oder Springform, stellt den Teig am Rand hoch, legt einen Teil der Butter auf den Boden, streut Zucker, Gewürze und sonstige Zutaten darauf und begießt das Ganze mit Rosenwasser, dann rollt man den anderen Teil des Teiges aus, legt ihn dicht auf die Masse und läßt den Kuchen noch $3/4$ Stunde aufgehen, schiebt ihn dann in einen sehr heißen Ofen und begießt ihn während des Backens häufig mit der zerlassenen Butter, Zucker und Rosenwasser. Der Kuchen schmeckt am besten warm.

Backpulverkuchen

125 g Butter
200 g Zucker
3 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
Saft u. Schale v. $1/2$ Zitrone
375 g Mehl
1 Tasse kalte Milch
1 Päckchen Backpulver
25 g Zitronat (fein geschn.)
3 Eischnee

Zu der zu Sahne gerührten Butter fügt man Zucker und Eigelb hinzu und rührt eine halbe Stunde. Dann gibt man die Geschmack gebenden Zutaten und abwechselnd das Mehl, unter welches man das Backpulver gemischt hat, und die Milch und zuletzt den steifen Schnee hinzu, füllt die fertige Masse in eine gut gefettete Bund- oder Kastenform und backt den Kuchen $3/4$—1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Backpulverkuchen II

125 g Butter
200 g Zucker
4 ganze Eier
Schale von $1/2$ und Saft von 1 ganzen Zitrone
125 g Sultaninen
50 g Zitronat
500 g Mehl
1 Messerspitze Natron
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse kalte Milch

Zubereitung wie oben.

Napfkuchen

125 g Butter
250 g Zucker
4 Eigelb
50 g Rosinen
50 g Korinthen
200 g Weizenmehl
1 Teel. Backpulver
4 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker abwechselnd dazu gegeben, $1/2$ Stunde gerührt, dann die übrigen Zutaten hinzugefügt. Man backt ihn in einer vorbereiteten Kastenform und bestreut ihn mit Mandeln.

Napfkuchen

125 g Butter
4 Eigelb
200 g Zucker
das Abgerieb. $1/2$ Zitrone
500 g Mehl
knapp $1/4$ l Milch
200 g Rosinen
35 g Backpulver
4 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, abwechselnd Eigelb und Zucker dazu gegeben, $1/2$ Stunde gerührt. Dann gibt man löffelweise das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die Milch hinzu, dann die vorbereiteten Rosinen und zieht zuletzt den steifen Eierschnee lose darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form, schiebt den Kuchen sofort in den Ofen und backt ihn ungefähr $1^1/_4$ Stunde.

Luisenkuchen

250 g Butter
Schale 1 Zitrone
1 Stange Vanille
6 Eigelb
250 g Zucker
60 g Korinthen
reichlich $^1/_8$ l kalte Milch
500 g Mehl
20 g Backpulver u. 6 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, abwechselnd Zucker und Ei dazu gegeben und ist dieses schaumig, wird Milch und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl darunter gerührt. Zuletzt mischt man die Korinthen und den Eischnee darunter und backt den Kuchen $1^1/_2$ Stunde bei Mittelhitze. Man kann nachher einen Schokoladenguß darüber geben.

Nauheimer Teekranz

125 g Butter
250 g Zucker
5 Eigelb
Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone
1 Eßl. Rum od. Arrak
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
$^1/_4$ l Milch
250 g Sultaninen
5 Eischnee

Die wie oben zubereitete Kuchenmasse wird in eine gut gefettete Kranzform gegeben und bei mäßiger Hitze $1-1^1/_4$ Std. gebacken.

Einfacher Obstkuchenteig

60 g Butter
1 Ei
60—80 g Zucker
500 g Mehl
$^1/_4$ l Milch
etwas Zitronenschale
1 Backpulver (25—30 g)

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten hinzu gegeben. Der Teig wird geknetet und ausgerollt und auf das vorbereitete Backblech gelegt, mit Butter bestrichen oder eventl. mit Stoßbrot bestreut. Man gibt das Obst darauf, dann wird der Kuchen im Ofen gebacken.

Schokoladenmarmorkuchen

250 g Butter
375 g Zucker
6 Eigelb
$^1/_4$ l Milch
500 g Mehl
25 g Backpulver
125 g geriebene Schokolade
6 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb abwechselnd dazu gegeben, $^1/_4$ Stunde gerührt, dann das mit dem Backpulver gesiebte Mehl löffelweise und die Milch dazu gegeben, zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen, $^1/_3$ in

eine vorbereitete Form geschüttet, die Hälfte des anderen Teiges mit der geriebenen Schokolade vermischt, dazu gegeben und das letzte Drittel darüber. Der Kuchen wird 1 Stunde gebacken.

Goldkuchen

250 g Butter
250 g Zucker
10 Eigelb
1 Prise Salz
1 Tasse Milch
500 g Mehl
30 g Backpulver

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, nebst Zucker und den anderen Zutaten hinzugefügt, sowie das mit dem Mehl vermischte Backpulver. Der Kuchen muß 50—60 Minuten backen, man kann ihn mit einem Zuckerguß überziehen.

Silberkuchen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Stange Vanille
500 g Mehl
15 g Backpulver
10 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Gewürz dazu gegeben, dann das Mehl mit dem gesiebten Backpulver. Ein Teil des steifen Eischnees wird unter die Masse gerührt, der übrige locker darunter gezogen. Backzeit ist 50—60 Minuten. Man kann den Kuchen mit Schokoladenguß beziehen. Es ist hübsch, Gold- und Silberkuchen zusammen aufzuschneiden.

Englischer Kuchen

250 g Butter
7 Eigelb
200 g Zucker
etwas abgerieb. Zitronenschale
500 g Mehl
35 g Backpulver
$^1/_8$ l Milch
75 g Rosinen
75 g Korinthen
50 g würfelig geschnittenes Zitronat
7 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker hinzugegeben, $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann gibt man das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die Milch abwechselnd hinzu. Die vorbereiteten Korinthen, Rosinen und Zitronat werden darunter gemischt, der steife Eierschnee lose darunter gezogen und das Ganze in einer vorbereiteten Kastenform ungefähr $1^1/_2$ Stunden gebacken.

Altdeutscher Kuchen

500 g Butter
500 g Zucker
12 Eier
100 g Mandeln
abgerieb. Schale $^3/_4$ Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Weizenmehl
250 g Maizena od. Stärkemehl (Kraftmehl)
15 g Backpulver

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu gegeben und dieses 3/4 Stunde gerührt; dann gibt man die Gewürze und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl hinzu, zieht den steifen Eischnee lose darunter und backt den Kuchen in einer vorbereiteten Springform ungefähr 1 1/4 Stunde.

Gesundheitskuchen

200 g zerlassene Butter
200 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
1/5 l warme Milch
Schale 1 Zitrone
1 Backpulver oder 8 g Natron oder 20 g Weinstein

Butter, Zucker und Eier werden 1/4 Stunde gerührt, dann Mehl und Milch hinzugegeben, zuletzt das Lockerungsmittel. Man backt den Kuchen langsam in gut vorbereiteter Form.

Apfeltorte

250 g Mehl
100 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
10 g Backpulver
1 Portion Apfelmus

Die Butter rührt man zu Sahne, gibt Zucker und Ei dazu, dann löffelweise das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. Die Hälfte des Teiges rollt man auf einem Springformboden aus, drückt den Teig am Rande etwas höher oder legt eine Rolle hinein, gibt steifgekochtes Apfelmus darauf, bestreut, dies mit etwas Zucker und Zimt, rollt den übrigen Teig dünn aus, teilt ihn mit dem Kuchenrad in Streifen, legt diese gitterartig über das Apfelmus und backt die Torte sogleich 3/4 Stunde.

Sandkranz

5 Eier
200 g feines Mehl
200 g Zucker
125 g Butter
1/2 Zitrone
1/2 Backpulver

Die Butter wird schaumig gerührt, dann leicht mit dem Mehl vermengt. Nach und nach wird immer 1 Ei und 1 Löffel Zucker hinzu gefügt, bis alles aufgebraucht ist. Unter stetem Rühren Zitronenschale und Saft dazu, zuletzt das Backpulver.

Kleine Sandtorte

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eigelb
80 g Maizena od. Stärkemehl (Kraftmehl)
40 g Weizenmehl
1 Messerspitze Backpulver
einige Mandeln
etwas Zitronenschale od. Vanille
1/2 Eßl. Rum
3 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb abwechselnd hinzugegeben, dann das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die anderen Zutaten und zum Schluß der steife Eischnee darunter gezogen. Die Torte wird in einer vorbereiteten mittleren Springform bei guter Hitze 1 Stunde gebacken.

Sandtorte

500 g Butter
500 g Zucker
9 Eier
abgeriebene Schale und Saft 1 Zitrone
etwas Vanillesamen
375 g Maizena oder Stärkemehl (Kraftmehl)
125 g Weizenmehl
8 g Backpulver
2 Eßl. Rum oder Arrak

Die Butter wird zu Sahne gerührt, 5 Eigelb und 4 ganze Eier und der Zucker abwechselnd dazu gegeben, dieses 3/4 Std. gerührt, dann die übrigen Zutaten hinzugefügt, zuletzt Rum und der steife Eierschnee daruntergezogen. Die Masse wird in vorbereiteter Form bei guter Hitze 1 1/4 Stunden gebacken.

Mürbeteig für Obstsorten

200 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter
1/2 Ei gut verquirlt

Das Mehl wird gesiebt, mit dem Zucker, in Stückchen gepflückter Butter und dem Ei gut verknetet zu einem glatten Teig, den man ausrollen kann.

Annentorte

Mürbeteig:
200 g Mehl
100 g Zucker
1 Ei
100 g Butter

Füllung:
4 Eier
125 g Zucker
125 g geriebene Haselnüsse
60 g geriebene Schokolade
1 Vanillezucker
1 Teel. Paniermehl

Man stellt einen Mürbeteig her, von der Hälfte des Teiges backt man in der Springform einen Boden hellgelb, von der anderen Hälfte legt man einen Rand rund herum. Dann wird die kalt gerührte Füllung hinein gegeben, der Rand, soweit er übersteht übergeschlagen, die Torte bei ziemlich starker Hitze gebacken; ist die Masse hellbraun, so deckt man Papier darüber. Die fertige Torte bestreut man mit Puderzucker oder übergießt sie mit Schokoladeguß.

Käsetorte

Mürbeteig von:

250 g Mehl
150 g Butter
1 Ei
50 g Zucker
1 Eßl. kaltes Wasser
1 Messerspitze Zimt

Käsemischung

3/4—1 kg weißer Käse
20 g Butter
1/8 l Sahne od. Milch
100 g Zucker
20 g Mehl
20 g Rosinen
20 g Korinthen
20 g klein geschnittenes Zitronat
1 ganzes Ei
1 Eiweiß
2 Eßl. Rum od. Arrak
Saft und Schale 1 Zitrone

Die Zutaten werden vermischt, mit dem Mürbeteig wird eine Springform ausgelegt, die Käsemischung hineingelegt, mit Eigelb bestrichen, 3/4—1 Stunde sofort gebacken.

Kirschtorte

(Eine kleine Torte)

125 g Mehl
65 g Butter
30 g Zucker
1 Eigelb
1 Eßl. kaltes Wasser
1 Prise Salz
500—750 g Kirschen

Das Mehl wird gesiebt, die Butter in Stückchen auf den Rand gelegt, Eigelb, Zucker und Wasser in der Mitte des Mehles angerührt, das Ganze zu einem glatten Teig geknetet, den man kurze Zeit im Kalten stehen läßt. Dann rollt man den größten Teil auf einem Springformboden aus, rollt von dem übrigen eine Rolle, legt sie um die Torte, backt sie in mäßiger Hitze. Das Obst wird weich gekocht, die Früchte auf die Torte gelegt, der Saft dick eingekocht, wenn nötig mit etwas Maizena gebunden und über die fertige Torte gefüllt.

Zitronentorte

Mürbeteig:

200 g Fett
1 Ei
140 g Zucker
300 g Mehl
2 Eßl. Wein

Füllung:

140 g Mandeln
140 g Zucker
50 g Zitronat
17 g Orangeat
8 g Zimt
Zitronenschale
Saft von 2 1/2 Zitronen

Diese Zutaten werden gut verrührt, in die mit Mürbeteig ausgelegte Form gegeben, die Masse mit einer Teigdecke belegt und die Torte gebacken. Nach dem Backen besprengt man sie mit etwas Wein.

Apfel-Zitronentorte

1 Mürbeteig von 250 g Mehl
3 ganze Eier
250—300 g Zucker
4—5 große geriebene Aepfel
Schale von 1 Zitrone
Saft von 2 Zitronen
2 geriebene Brötchen od. 1 Brötchen und 50 g Haselnüsse od. Mandeln

Zucker und Eier werden gut gerührt, die Zutaten nach und nach zugefügt, die Masse in eine mit Mürbeteig ausgelegte Form gegeben, mit einem Teiggitter belegt und mit Ei bestrichen und gebacken.

Mohrrübentorte

4—8 Eier
500 g Zucker
500 g ger. Mandeln
1/2 Stange Vanille
500 g geriebene Mohrrüben
100 g Mehl od. Mazzenmehl
Butter und Stoßbrot od. Mazzenmehl

Eigelb und Zucker werden gerührt, Mandeln, Vanille, Mohrrüben und Mehl zugefügt, alles gut verrührt, der steife Eischnee untergezogen, eine Springform gut gefettet und mit Stoßbrot ausgestreut. Die Masse wird hinein gefüllt und bei guter Hitze gebacken. Die Torte eignet sich als Pessachrezept.

Gerührter Kirschkuchen von dunklen oder hellen Kirschen

6 Eigelb
185 g Zucker
60 g ger. Weißbrot
45 g ger. Mandeln
60 g geriebene Schokolade
1 Messerspitze Nelken
1 Messerspitze Zimt
6 Eischnee
1/2 kg nicht entsteinte Kirschen

Eigelb und Zucker werden 1/2 Stunde gerührt, dann gibt man allmählich die Zutaten und die Gewürze hinzu und zieht vorsichtig den steifen Eischnee und die gewaschenen sauren Kirschen darunter. Der Kuchen wird in einer Springform gebacken.

Statt Kirschen kann man auch Trauben nehmen.

Grießkirschenkuchen

1 l Milch
150 g Grieß
125 g Butter
4 Eier
50 g fein geschnittene Mandeln
50 g fein geschnittenes Zitronat
10 g Zimt
150—200 g Zucker
1—1 1/4 kg Kirschen

Aus Milch und Grieß kocht man einen steifen Brei, mischt Butter, Eigelb und alle übrigen Zutaten, auch die rohen entsteinten Kirschen darunter, zuletzt den steifen Eierschnee. Der Kuchen wird in einer gut eingefetteten Form bei guter Hitze $^1/_2$ Stunde gebacken.

Kartoffeltorte

4 Eigelb	17 g bittere Mandeln
280 g Zucker	280 g gerieb. Salzkartoffeln
35 g süße Mandeln	4 Eischnee

Eigelb und Zucker werden $^1/_2$ Stunde gerührt, dann gibt man die geschälten, gehackten Mandeln, die abgeriebene Zitronenschale und die geriebenen Kartoffeln dazu, zieht den steifen Schnee darunter und backt den Kuchen in der eingefetteten, mit geriebenem Brot bestreuten Form $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde.

Kartoffeltorte II (fleischig)

120 g Rindermark	30 g Rosinen
3 ganze Eier	1 Messerspitze Zimt u. Muskat
90 g Zucker	Zitronenschale
200 g geriebene Kartoffeln	1 Gläschen Arrak od. Kognak

Zubereitung wie oben, sehr gut rühren. Die Torte läßt sich längere Zeit aufbewahren.

Kartoffeltorte

500 g Zucker	125 g süße Mandeln, mit der Schale gerieben
12 Eier	abger. Schale von 1 Zitrone
500 g geriebene, gekochte Kartoffeln	

Die am Tage vorher gekochten Kartoffeln werden gerieben und warm gestellt. Dann rührt man den Zucker mit den 12 Eigelb $^1/_2$ Stunde schaumig, gibt die übrigen Zutaten hinzu und zieht zuletzt den Eischnee durch die Masse. Die Torte muß sofort in den Ofen und wird bei gelinder Hitze 1 Stunde gebacken.

Linzer Torte

250 g Butter	2 Eier
1 Messerspitze Zimt	1 Eßl. Rum
250 g Zucker	1 Backpulver
250 g Mandeln od. halb. Nüsse	125—200 g eingemachte Preißelbeeren
250 g Mehl	

Die ungeschälten Mandeln werden gerieben, Butter und Zucker rührt man schaumig, gibt die ganzen Eier dazu, dann alle übrigen Zutaten und knetet einen festen Teig. Damit belegt man

Boden und Rand einer Springform, füllt darauf das Preißelbeerkompott, legt ein Teiggitter darüber und backt die Torte 1 Stunde. Sie schmeckt am besten 3—4 Tage alt und hält sich 8—14 Tage.

Hildesheimer Mohntorte

190 g Butter	$^1/_2$ Teel. Zimt
190 g Zucker	25 g Mohn (gemahlen)
4—5 Eigelb	190 g Mehl
abgeriebene Schale und Saft $^1/_4$ Zitrone	4—5 Eischnee
2 Eßl. geriebene Mandeln	2 Messerspitzen Backpulver

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, Eigelb, Zitronensaft und Schale, Mandeln, Zimt, Mohn darunter gerührt, zuletzt das gesiebte Mehl mit dem Natron oder Backpulver und der steife Eischnee. Wenn die Torte halbgar gebacken ist, wird sie mit Zucker bestreut, damit die Torte fest bleibt. Sie wird ungefähr $^1/_2$ Stunde in der Springform gebacken.

Frankfurter Kranz

$^3/_4$ Rezept des billigen Sand- oder Natronkuchens.

Der am Tage zuvor in Kranzform gebackene Sand- oder Natronkuchen wird quer in 2 oder 3 Teile geschnitten, mit der fertigen Buttercreme bestrichen, wieder zusammengelegt, mit Buttercreme überzogen und mit Karamel und Mandelspänen bestreut.

Buttercreme

25 g Mehl	1 Stück Vanille
25 g Stärkemehl	2 ganze Eier
$^3/_8$ l Milch	250—275 g Butter
65 g Zucker	

Das Mehl wird mit der kalten Milch glatt verrührt, bis auf die Butter alle übrigen Zutaten hinzugegeben und auf dem Feuer unter ständigem Rühren gargekocht. Man läßt die Masse unter Rühren erkalten und gibt sie zu der zu Sahne gerührten Butter.

Karamel

200 g Zucker bringt man in einer Stielpfanne unter vorsichtigem Rühren zum Bräunen und Schmelzen und träufelt diese Masse auf ein eingefettetes Blech. Nach dem Erkalten löst sich der Karamel vom Blech, er kann mit einem Rollholz etwas zerkleinert werden, man siebt ihn und läßt das feinere Pulver für Obstsuppen und dergl. zurück.

Mandelspäne

70 g Mandeln werden gebrüht, abgezogen, zu feinen Spänen geschnitten und im Ofen unter Rühren hellbraun geröstet und erkaltet, mit dem Karamel über den Kranz gegeben.

Nechliner Torte

300 g Butter	100 g gesiebtes Stärkemehl
5 Eigelb	1 Päckchen Vanillezucker
300 g Zucker	1/2 Backpulver
200 g gesiebtes Weizenmehl	5 Eischnee

Füllungen:

2—3 feine Marmeladen Erdbeermarmelade, Johannisbeergelee	1 Teel. Stärkemehl
	Schokoladenguß: 1 Eischnee
	100 g Schokolade,
1 Vanillecreme von 3/8 l Milch	125 g Puderzucker
1 Stück Vanille, 1 Eigelb	1 Stückchen Butter

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb abwechselnd dazu gegeben, 1/4 Stunde gerührt, dann gibt man das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und zuletzt den steifen Eischnee daran. Man backt von dieser Masse auf einem gut eingefetteten Springformboden ohne Rand ganz dünne Böden, die man im Ofen vom Blech lösen muß. Man bestreicht sie abwechselnd mit Marmelade, Gelee und Creme. Nach dem Backen des letzten Bodens, der nicht mehr bestrichen wird, wird der Rand gleichmäßig rund herum abgeschnitten und mit einem Schokoladeguß überzogen und mit Kokosflocken bestreut.

Prinz Regenten-Torte

250 g Butter	4 Eidotter
250 g Zucker	250 g Mehl
4 ganze Eier	4 Eischnee

Zur Füllung:

Schokoladencreme — Aprikosenmarmelade

Aus den angegebenen Zutaten stellt man einen gerührten Teig her, von dem 6—8 Böden abgebacken werden, die man abwechselnd mit Creme und Marmelade bestreicht und zur Torte zusammensetzt.

Streußelkuchen

375 g Mehl	125 g Zucker
1 Ei	2—3 Tropfen Mandelöl
125 g Butter	1/2 Backpulver

Marmelade od. Apfelscheiben

Die Zutaten werden alle zusammen verarbeitet, daß Streußel entstehen; davon wird die Hälfte in eine gut gefettete Springform gefüllt, das Obst darauf gegeben und der Rest der Streußel. Der Kuchen wird bei Mittelhitze 1/2—3/4 Stunde gebacken.

Schneegußtorte

2 Eßl. Butter	250 g Mehl
100 g Zucker	etwas Wasser
2 Eigelb	1/2 Backpulver
1/2 Zitrone	2 Eischnee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eigelb und die übrigen Zutaten hinzugegeben, zuletzt das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. Man füllt den Teig in die gut vorbereitete Form und backt bei guter Hitze einen Boden, dann legt man das fertig gekochte Obst schön gleichmäßig auf die Torte, gibt den dick eingekochten Obstsaft darüber, sowie den steifen Eischnee und überbackt die Torte.

Rehrücken

150 g Butter	60 g Mandeln mit der Schale
80 g Zucker	60 g Weizenmehl
7 Eigelb	1 Teel. Backpulver
125 g geriebene Schokolade	7 Eischnee

Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Danach werden die geriebenen Mandeln und die Schokolade und zuletzt das Mehl, Backpulver und Schnee abwechselnd darunter gerührt. Die Masse wird in eine gut gefettete Rehrückenform gefüllt und bei mäßiger Hitze 3/4—1 Stunde gebacken.

Nach dem Erkalten wird der Kuchen mit einem Schokoladenguß überzogen und mit 60 g gebrühten und in Streifen geschnittenen Mandeln besteckt.

Rehrücken II

110 g Butter	50 g Stärkemehl
110 g Zucker	7 g Backpulver
110 g geriebene Schokolade	80 g ungeschälte, geriebene Mandeln
6 Eigelb	
1 Eßl. Kakao	6 Eischnee

Zum Guß:

75 g geriebene Schokolade	2—3 Eßl. kaltes Wasser
110 g gesiebter Puderzucker	1 wallnußgroßes Stück Butter
1 Teel. Kakao	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb abwechselnd hinzugegeben, dann kommen Schokolade, Kakao, Mandeln und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl hinzu, zuletzt zieht man den steifen Eierschnee unter die Masse, füllt diese in eine gut vorbereitete Rehrückenform und backt sie bei mäßiger Hitze 1 Stunde. Nachdem der Kuchen etwas abge-

kühlt ist, stürzt man ihn, überzieht ihn mit Schokoladenguß. Zum Guß werden alle Zutaten miteinander vermischt, dann auf dem Feuer nur warm gerührt, über den Kuchen gestrichen, welcher dann mit Mandelstiften gespickt wird.

Biskuitkuchen

12 Eigelb	500 g Zucker
1 Stange Vanille	250 g Kartoffelmehl od. je 125 g
Schale und Saft von 1 Zitrone	Kartoffel- u. 125 g Weizenmehl
12 Eischnee	

Gewürz, Zucker und Eigelb werden 1 Stunde gerührt, Zitronensaft, Stärkemehl und zuletzt der Eischnee darunter gegeben. Die Masse wird bei mäßiger Hitze $1^{1}/_{2}$ Stunde gebacken.

Biskuitrolle

4—6 Eigelb	70 g Kartoffelmehl
150 g Zucker	4—6 Eischnee
80 g Weizenmehl	Marmelade

Eigelb und Zucker werden $^{1}/_{2}$ Stunde schaumig gerührt, dann gibt man das Mehl und den Eischnee dazu; ein Blech wird mit einem Papier ausgelegt, dieses eingefettet, die Masse darauf gestrichen und gebacken. Der Teig wird nun auf ein Holzbrett gestürzt, daß die untere Seite nach oben kommt, mit Marmelade bestrichen und aufgerollt. Man gibt einen Zuckerguß aus Puderzucker und Zitronensaft darüber.

Das doppelte Rezept reicht für 4 Böden einer mittelgroßen Springform.

Biskuittorte

375 g Zucker	200 g Kartoffelmehl
5 Eigelb	10 g Backpulver
4 ganze Eier	5 Eischnee
abgeriebene Schale $^{1}/_{2}$ Zitrone	

4 ganze Eier und 5 Eigelb rührt man mit dem Zucker, auf dem die Zitronenschale abgerieben ist, $^{3}/_{4}$ Stunde, gibt dann das mit dem Backpulver gesiebte Stärkemehl hinzu, zieht den steifen Eischnee leicht durch, gibt die ganze Masse (oder $^{1}/_{2}$ oder $^{1}/_{3}$) in eine vorbereitete Form, backt sie in Mittelhitze $1—1^{1}/_{2}$ Stunde. Man kann die Torte entweder nach dem Erkalten aufschneiden oder man backt 2 oder 3 Böden davon, füllt sie mit Creme oder Gelee und überzieht sie mit Schokoladenguß.

Creme zur Füllung von Torten

35 g Kartoffelmehl	60 g Butter
60 g Zucker	$^{1}/_{2}$ Stange Vanille od. 65 g geriebene Schokolade od. 4 Eßl.
2 Eier	starker Kaffeeextrakt od. 60 g
$^{3}/_{8}$ l Milch	geriebene Nüsse

Alle Zutaten außer Butter werden kalt verquirlt, auf dem Feuer unter Rühren zum Kochen gebracht. Nach dem Erkalten mischt man die Creme mit der zur Sahne gerührten Butter.

Biskuit mit Schokoladenfüllung

4 Eier	200 g Mehl
200 g Zucker	1 Paket Backpulver

Die Masse wird $^{1}/_{2}$ Stunde gerührt, in eine gut gestrichene Form gegeben und gebacken, dann läßt man sie abkühlen, schneidet sie durch und füllt sie mit

Buttercreme

200 g Butter	1 Eßl. Kakao
125 g Zucker	$^{1}/_{2}$ Tasse Kaffee

Butter und Zucker werden gerührt, dann gibt man unter Rühren 1 Eßl. Kakao und Kaffee hinein, bestreicht die eine Hälfte mit der Creme, legt den Deckel auf, streicht Creme obenauf und verziert sie.

Sachertorte

200 g Butter	50 g Kartoffelmehl
200 g Puderzucker	15 g Backpulver
8 Eigelb	8 Eischnee
200 g geriebene Schokolade	Aprikosenmarmelade, Creme
200 g süße, geriebene Mandeln	od. Schlagsahne

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb abwechselnd dazu gegeben, $^{3}/_{4}$ Stunde gerührt, dann mit den anderen Zutaten vermischt. Man backt in der vorbereiteten Springform 2—3 Böden, bestreicht einen Boden mit der Creme oder der Schlagsahne, den andern mit erwärmter Aprikosenmarmelade, legt die Böden aufeinander und überzieht die Torte mit einem Schokoladenguß.

Creme

40 g Kakao	$^{3}/_{8}$ l süße Sahne
4 Eigelb	$^{1}/_{2}$ l geschlagene Schlagsahne
60 g Zucker	1 Eßl. Vanillezucker

Kakao, Eigelb, Zucker und Sahne werden auf dem Feuer abgeschlagen; erkaltet mischt man die Creme mit der Schlagsahne und dem Vanillezucker.

Schokoladenguß

100 g geriebene Schokolade
2 Eßl. Kakao
1 wallnußgroßes Stück Butter
150 g Puderzucker
4 Eßl. Wasser

Der Zucker wird gesiebt, mit den übrigen Zutaten auf dem Feuer nur warm gerührt, über die Torte gezogen, dieselbe dann garniert.

Nußtorte (einfache Art)

3 Eigelb
375 g Zucker
125 g geriebene Nüsse
250 g kalte, geriebene Kartoffeln
100 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
3 Eischnee

Die Zutaten werden gut zusammengerührt, der Schnee leicht untergezogen, die Torte bei mittlerer Hitze gebacken; man kann sie durch Füllung von Marmelade oder Nußcreme verfeinern.

Nußtorte

200 g Zucker
8 Eigelb und 8 Eischnee
Saft und Schale 1 Zitrone
250 g Haselnußkerne
1 Teel. Backpulver
100 g Mehl
$^1/_2$ l Schlagsahne

oder 250 g Zucker
10 Eigelb
100 g geriebene Haselnüsse
100 g geriebene Wallnüsse
100 g Mehl
15 g Backpulver
10 Eischnee

Zucker und Eigelb rührt man 40 Minuten, dann gibt man die geriebenen Nüsse, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und zuletzt den Eischnee dazu. Von der Masse backt man 2 oder 3 Böden, bestreicht die untersten entweder mit $^1/_2$ l Schlagsahne oder mit folgender

Nußcreme:

6 g Agar
$^1/_2$ l steif geschlagene Sahne
65 g geschälte, geriebene Nüsse
50 g Vanillezucker

Das Agar wird in 3 Eßl. Wasser klargekocht, mit den übrigen Zutaten vermischt und sofort die Creme auf die Böden gestrichen. Den obersten Boden überzieht man mit einem Zuckerguß und belegt die Torte, wenn dieser trocken ist, mit verzuckerten Nußhälften, Gelee, Früchten und verziert sie mit Spritzglasur.

Nußroulade

7 Eigelb
125 g geriebene Nüsse od. Mandeln
125 g Zucker
7 Eischnee
Gelee od. Marmelade zum Füllen

Man stellt einen Biskuitteig her.

Auf gut gefettetem Blech streicht man die Masse 2 fingerdick aus und backt sie bei guter Hitze in 10—12 Minuten, wendet sie, bestreicht sie mit der Füllung und rollt sie zusammen.

Datteltorte

5 Eischnee
140 g Zucker
140 g feingeschnittene entkernte Datteln
180 g geschälte, feingestoßene Mandeln
abgeriebene Schale $^1/_2$ Zitrone

In den festen Eischnee rührt man die übrigen Zutaten und backt die Torte in der gut vorbereiteten Form bei mäßiger Hitze, läßt die Torte auskühlen und bestreut sie mit Vanillezucker.

Makronentorte

5 Eiweiß
500 g Zucker
500 g Mandeln
Zitronenschale
5 Eischnee

Eiweiß und Zucker werden in etwa 20 Minuten schaumig gerührt, dann fügt man die gebrühten Mandeln hinzu und zuletzt den steifen Schnee. In vorbereiteter, mit Oblaten ausgelegter Form wird die Torte bei sehr mäßiger Hitze 1 bis $1^1/_4$ Stunde gebacken. Die Torte muß innen noch feucht sein.

Makronentorte

7 Eier
250 g Zucker
50 g geriebenes Weißbrot
Saft und Schale 1 Zitrone
300 g Mandeln
$^1/_8$ l Himbeersaft

Zum Guß:

125 g Zucker
3 Eßl. Arrak
Saft 1 Zitrone

Die Eigelb werden mit dem Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, dann das geriebene Brot und die gewiegten Mandeln sowie die übrigen Zutaten untergemischt, zuletzt der steife Eischnee. Wenn der Kuchen gebacken ist, wird er sofort mit Himbeersaft begossen. Zum Guß werden die angegebenen Zutaten $^1/_4$ Stunde gerührt, dann über den Kuchen gestrichen; der Guß trocknet von selbst.

Pischinger Torte

6 Karlsbader Oblaten	60 g frische Butter
Füllung von:	1 handvoll feingestoßene
100 g geriebene Schokolade	Haselnüsse

Die angegebenen Zutaten rührt man gut schaumig, bestreicht die Oblaten damit, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit einem Schokoladenguß.

Baumstamm

6 Eigelb	70 g Stärkemehl
6 Eischnee	150 g Zucker
80 g Weizenmehl	1 Teel. Backpulver

Eigelb und Zucker werden $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl hineingegeben und der Schnee leicht durchgezogen. Nun belegt man ein mit einem Rand versehenes Blech mit Butterpapier, streicht die Masse darauf und läßt sie in schwacher Hitze ungefähr 12 Minuten backen. Sobald das Blech aus dem Ofen kommt, wird der Biskuit sofort mit Buttercreme bestrichen und auf dem Blech zu einer Rolle zusammen gerollt.

Buttercreme

6 Eigelb	250 g ungesalzene Butter
250 g Zucker	1—2 Eßl. Kakao
1 Stück Vanille	

Die Eigelb werden eine Viertelstunde geschlagen, inzwischen kocht man den Zucker mit der Vanille in knapp $^1/_2$ l Wasser und schäumt es solange, bis es Fäden zieht, gießt dieses unter beständigem Schlagen erst tropfenweise, dann schneller in das Eigelb und setzt das Schlagen solange fort, bis die Masse ganz kalt ist, dann gibt man die zu Sahne gerührte Butter dazu, Nachdem alles gleichmäßig durchgemischt ist, färbt man die Creme mit gesiebtem Kakao und verwendet sie zum Füllen und zur Garnitur.

Blätterteig

$^1/_8$—$^1/_4$ l Wasser	1 Ei
500 g gesiebtes Mehl	500 g Butter

Der Blätterteig muß möglichst kalt zubereitet werden, man siebt das Mehl auf ein Kuchenbrett und vermengt es gut mit 100 g Butter. Das Ei wird mit dem Wasser verquirlt und zum Mehl gegeben, man schlägt und knetet den Teig solange, bis er ganz elastisch ist, dann rollt man ihn aus und gibt einen Teil der in Wasser kalt gestellten Butter auf den viereckig ausgerollten Teig, schlägt den Teig über der Butter zusammen, rollt ihn dann schnell und vorsichtig ungefähr 1 cm dick aus, wobei die Butter jedoch nicht herauskommen darf. Dann schlägt man den Teig dreiteilig zusammen und rollt ihn wieder aus, legt ihn wieder dreiteilig zusammen und läßt ihn $^1/_4$ Stunde an einem kühlen Ort ruhen. Im ganzen wiederholt man dieses 3—4mal. Zum Schluß rollt man ihn messerrückendick aus und verwendet ihn beliebig.

Apfelstrudel

500 g Mehl	50 g Butter od. Fett
1—2 Eier	1 Eßl. Zucker
1 Prise Salz	

Zum Füllen:

1—$1^1/_2$ kg Aepfel	70 g Korinthen
60 g Zucker	250 g Butter
$^1/_2$ Teel. Zimt	zum Bestreuen 60 g Zucker
70 g Mandeln	

Das gesiebte Mehl wird mit der flüssig gewordenen Butter und den verschlagenen Eiern und Salz zu einem glatten Teig verarbeitet, man schlägt den Teig, bis er recht zäh und geschmeidig ist, dann läßt man ihn auf mit Mehl bestäubten Brett $^1/_2$ Stunde ruhen, während dieser Zeit überdeckt man ihn mit einer erwärmten Schüssel, die man ab und zu erneuern muß, Die Aepfel werden in ganz dünne Scheiben geschnitten, Rosinen und Korinthen vorbereitet, die Mandeln feinblättrig geschnitten.

Man belegt einen Tisch mit einem Tischtuch, das man mit Mehl bestäubt, hierauf rollt man den Teig ganz dünn aus und zieht ihn dann über den Handflächen so dünn wie einen Schleier aus. Jetzt bepinselt man den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter, belegt ihn mit den Aepfeln, Mandeln, Korinthen, streut etwas Zucker darüber und rollt ihn mit dem Tischtuch zusammen, gibt ihn auf ein vorbereitetes Blech oder in eine Bratpfanne, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und backt ihn bei guter Hitze $^3/_4$—1 Stunde, während des Backens bepinselt man den Strudel häufig mit der Butter, der man nach Belieben kochende Milch zusetzen kann. Den fertigen Strudel schneidet man in schräge Stücke, die man mit Zucker bestreut.

Verschiedene süße Glasuren und Konfekte

Grießguß für Obstkuchen

1/2 l Milch	3 Eigelb
100 g Grieß	3 Eischnee
50 g Butter	1/4 l saure Sahne
50 g Zucker	

Man kocht einen Grießbrei, verrührt die mit Zucker und Eigelb schaumig gerührte Butter und fügt dann saure Sahne und den Eischnee hinzu.

Kaffeecreme zu Tortenfüllungen

200 g Butter	1/4 l Wasser
100 g Stückzucker	1—2 Eßl. starker Kaffee

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker im Wasser bis zum Fadenziehen gekocht, erkaltet zu Tröpfchen geschlagen und dann zu der Butter tropfenweise gegeben, zum Schluß der Kaffee darunter gemischt.

Kaffeeglasur

60 g gemahlener Kaffee
250 g fein gesiebter Puderzucker

Aus dem Kaffee bereitet man eine kleine halbe Obertasse voll Kaffee, rührt diesen mit dem Zucker 10 Minuten lang, erwärmt die Masse auf dem Feuer lauwarm und gibt sie über den Kuchen.

Milchguß

200—250 g Puderzucker
1 Stück Vanille
3—5 Eßl. Milch

Die Vanille wird auf dem Zucker ausgestoßen, der Zucker durchgesiebt und die Milch unter Rühren langsam dazu gegeben, bis man einen dicklichen Brei erhält. Diesen Guß kann man auf warmes und kaltes Gebäck streichen.

Sahneguß für Obstkuchen

1/2 l saure Sahne	4 Eier
100 g Zucker	4 kleine geriebene Zwiebäcke

Alles wird verquirlt und über den Kuchen gegeben, wenn er halb gar ist. Man kann auch die Zwiebäcke fortlassen und anstatt dessen das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Zuckerguß

200 g Puderzucker	2 Eßl. Wasser
1 Stück Vanille	2 Eßl. Zitronensaft

Der Zucker wird durch ein feines Sieb gestrichen, der Vanillesamen darauf ausgestoßen, mit den anderen Zutaten vermischt, auf dem Feuer nur warm gerührt und über die erkaltete Torte gezogen. Nach dem Festwerden verziert mit

Spritzglasur

50 g Puderzucker	einige Tropfen Zitronensaft od.
1 Teel. Eiweiß	Wasser

Der Zucker wird gesiebt, mit Eiweiß, Saft oder Wasser 10 Minuten gerührt, in eine Papiertüte gefüllt und sogleich verwendet.

Tortenguß

Für eine große Torte nimmt man nach Belieben 200 g Puderzucker, 4—5 Eßl. Milch und nach Belieben etwas Vanille oder Arrak. Der Zucker wird durchgesiebt, die Vanille hinzugegeben und mit der Milch verrührt, dann wird die Masse kalt über die Torte gegossen.

Krokant

100 g Mandeln
150 g Zucker
etwas Zitronensaft

Der Zucker wird mit Zitronensaft gekocht, bis er syrupartig ist, die gewiegten Mandeln werden mit dem Zucker vermischt. Diese Masse gibt man auf ein gefettetes Blech, rollt sie mit einem gefetteten Rollholz, schneidet sie schnell in beliebige Formen.

Geröstete Mandeln

250 g beste Mandeln
250 g Zucker
1 kleines Glas Wasser

Die Mandeln müssen sorgfältig ausgesucht werden, daß keine Schalen dazwischen sind, dann werden sie in einem reinen Tuch sauber abgerieben. Man nimmt den Zucker mit einem kleinen Glas Wasser aufs Feuer, läßt ihn gut durchkochen, fügt in den kochenden Zucker die Mandeln, rührt ständig auf mäßigem Feuer, bis der Zucker ganz eingekocht ist; er sieht dann grau und unschön aus. Alsdann wird der Topf vom Feuer genommen und man läßt die ganze Sache 10 Minuten ruhig stehen und auskühlen. Hernach nimmt man den Topf wieder aufs Feuer, fängt an zu rühren und es zeigt sich, daß der trockene harte Zucker anfängt feucht und braun zu werden. Man rührt solange, bis der ganze Zucker braun ist und an den Mandeln festhält. Sobald die Mandeln anfangen zu krachen, sind sie fertig. Sie werden dann auf eine Porzellanplatte geschüttet und mit 2 Gabeln voneinander gelöst. Die Hauptsache ist, das Ganze auf gelindem Feuer zu machen, sonst wird der Zucker zu heiß und die Mandeln verbrennen.

Schokoladenkonfekt

125 g Butter od. Pflanzenbutter
4 Eiweiß zu Schnee
250 g Mandeln
250 g Schokolade
250 g Zucker
300 g Mehl

Die Butter wird schaumig gerührt und die übrigen Zutaten hinzugefügt, man verarbeitet alles zu einem glatten Teig, den man ausrollt, zu Förmchen aussticht und bei mäßiger Hitze backt.

Schokoladenfisch

250 g Schokolade
125 g Mandeln od. Kokosnuß
30 g Zitronat
1 Eßl. Kakao
150 g Zucker
$^1/_{10}$ l Wasser
etwas Mandelöl

Zucker und Wasser kocht man bis zum Faden ziehen, gibt die in Stücke gebrochene Schokolade hinein und fügt, wenn diese sich gelöst hat, sämtliche Zutaten hinzu, nun läßt man alles zusammen aufkochen, drückt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und stürzt ihn nach dem Erkalten.

Kleines Backwerk

Aachener Printen

$1^1/_2$ kg Mehl
1 kg Honig
375 g Zucker
250 g Butter
125 g Zitronat
30 g Kardamom
10 g Pottasche

Honig, Butter und Zucker werden aufgekocht, wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man die in warmer Milch aufgelöste Pottasche dazu, dann die anderen Zutaten, rührt und knetet alles durch. Man läßt den Teig 2—3 Wochen an einem warmen Ort stehen, rollt ihn dann messerrückendick aus, schneidet Printen davon, die man mit gestoßenem Kandis bestreut und dunkelgelb backt. Man kann sie dann entweder nur mit Wasser bestreichen oder man überzieht sie mit einem Schokolade- oder Zuckerguß.

Albertkeks

65 g Butter od. Pflanzenbutter
2 Eier
125 g Zucker
etwas Zitronensaft od. Vanille
300 g Mehl
75 g Maizena od. Stärkemehl (Kraftmehl)
$^1/_2$ Backpulver

Das Fett wird schaumig gerührt, nacheinander die übrigen Zutaten darunter gegeben und das Ganze zuletzt tüchtig durchgeknetet. Die mit Förmchen ausgestochenen Keks backt man hellbraun.

Anisplätzchen

250 g Mehl
250 g Zucker
3 Eier
$^1/_2$ Backpulver
Anissamen

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, man fügt löffelweise Mehl hinzu, zuletzt Backpulver und Anis.

Man setzt runde Plätzchen auf ein vorbereitetes Blech, läßt sie 1—2 Tage so stehen und backt sie dann bei gelinder Hitze weißgelb.

Äpfel im Schlafrock

8—10 Aepfel
Mürbeteig von 250 g Mehl
od. Hefeteig
od. Blätterteig
nach Belieben einige Teel. Rosinen, Korinthen, Mandeln u. Marmelade

Die Aepfel werden geschält, die Deckel abgeschnitten, die Aepfel ausgehöhlt und mit Rosinen, Korinthen und etwas Zucker und Zimt, nach Belieben mit Marmelade gefüllt; von dem Teig rollt man viereckige Stücke aus, umhüllt die Aepfel damit, setzt sie auf ein gefettetes Blech und backt sie; kurz vor dem Herausnehmen bestreicht man sie dick mit heißem Zuckerwasser.

Arrak-Kränze

3 Eigelb
375 g Butter
250 g Zucker
500 g Mehl
3 Eßl. Arrak

Alle Zutaten werden zum Teig gut verknetet, daraus Kränze geformt, die mit Eiweiß und Zucker bestrichen und hellgelb gebacken werden.

Berliner Pfannkuchen (32 Stück)

500 g Mehl
knapp 1/4 l Milch
40 g Hefe
2 Eier
60 g Zucker
60 g Butter
etwas abger. Zitronenschale
1 kg Palmin zum Backen
Marmelade u. Zucker z. Streuen

Man setzt ein Hefestück an und nach dem Aufgehen rührt man die anderen Zutaten dazu, schlägt den Teig 20 Minuten und läßt ihn dann aufgehen; dann rollt man ihn zu einem Viereck fingerdick aus, schneidet 32 viereckige Stücke daraus, füllt in jedes 1/2 Teelöffel Marmelade (Aprikosen od. Pflaumen) ballt sie zusammen, legt sie auf eine Schüssel mit einem mit Mehl bestäubten Tuch und stellt sie zum Aufgehen hin. Nach dem Aufgehen backt man sie in heißem Fett schwimmend 4 Minuten, wendet sie in der Mitte der Zeit, läßt sie auf Löschpapier oder einem Durchschlag abtropfen und wälzt sie noch heiß in feinem Stampfzucker.

Blätterteigartiges Hefegebäck

500 g Mehl
60 g Hefe
1—2 Eier
1/4 l Milch
80 g Butter
60 g Zucker

Auf 500 g Teig 200—300 g Butter zum Ausrollen.

Man setzt ein Hefestück an, dann wird der Teig angerührt, der nochmals gut aufgehen muß. Dann rollt man ihn aus, legt ein Stück Butter hinein, legt den Teig wie ein Paket zusammen und rollt ihn wieder aus, so verfährt man 3 mal. Dann werden Formen, wie Hörnchen, Hahnenkämme usw. geformt. Danach läßt man diese auf dem Blech nochmals gehen, bepinselt sie dann mit Eigelb und läßt sie bei starker Hitze schnell backen; man gibt, wenn sie noch warm sind, einen Zuckerguß darüber.

Blitzkuchen

375 g Butter
250 g Zucker
4 große Eßl. Weißwein
625 g Mehl

Die Butter wird zu Sahne gerührt und mit den anderen Zutaten verknetet. Man rollt den Teig aus, schneidet schräge Vierecke daraus, bepinselt sie mit Eiweiß, streut gehackte Mandeln, Zucker und Zimt darauf und backt sie bei guter Hitze goldgelb.

Mürbe Blitzkuchen

125 g Butter
125 g Zucker
125 g Mehl
60 g Mandeln
abgerieb. Schale 1/4 Zitrone
2 Eier

Die Butter wird geklärt, dann zu Sahne gerührt, die Hälfte des Zuckers und die Eier werden abwechselnd darunter gerührt, dann das gesiebte Mehl. Man streicht den Teig auf ein gefettetes Blech, bestreut ihn mit den geschälten lang geschnittenen Mandeln, dem gesiebten Zucker und etwas Zimt, backt ihn in Mittelhitze hellgelb und schneidet ihn noch warm in schräge Vierecke.

Buttergebäck

200 g Butter
200 g Zucker
1 Eiweiß
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teel. Rum
Saft u. Schale 1/2 Zitrone
500 g Mehl

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, die anderen Zutaten dazu gegeben, alles zu einem glatten Teig verknetet, der ausgerollt wird; man sticht kleine Formen aus und backt sie bei guter Hitze goldgelb.

Butter S

80 g Tomor oder Butter
120 g Zucker
1 Ei
1 Stck. Vanille od. abgerieb. Schale 1/2 Zitrone
30 g geriebene Mandeln od. Nüsse
180—200 g Mehl

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die anderen Zutaten dazu gegeben, zuletzt das gesiebte Mehl. Man formt mit der Teigspritze oder mit der bemehlten Hand lateinische S, die mit Eigelb bestrichen, bei mäßiger Hitze goldgelb gebacken werden.

Dänische Kuchen

	Zur Füllung:
250 g Butter	
250 g Mehl	
1 Stck. Vanille	250 g Kokosnußflocken
1 Eßl. Zucker	125 g Zucker
1 Eßl. Milch	
1 Ei	

Man macht den Teig ohne Ei am Abend vorher und teilt ihn in 3 Teile, verarbeitet am nächsten Morgen das Eigelb unter den Teig. Die Kokosnußflocken werden mit dem Zucker vermischt, dann rollt man den Teig aus, schlägt ihn zusammen, rollt ihn wieder aus und wiederholt das noch einige Male, dann rollt man ihn aus, bestreicht ihn mit Butter, streut die Füllung hinein, rollt den Teig zusammen und schneidet kleine Stücke, legt sie aufs Blech und läßt sie hellbraun backen. (Der Teig erscheint am Abend sehr weich, hat aber am nächsten Tage die richtige Festigkeit.)

Danziger Kaffeebrot

125 g Butter	2 Eier
125 g Zucker	375 g Mehl

Etwas Zitronenschale gerieben, 1 Messerspitze Hirschhornsalz oder 1 Teelöffel Backpulver.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach dazu gegeben und der Teig geknetet, er wird ungefähr 2 messerrückendick ausgerollt. Man sticht mit kleinen Formen Figuren aus, legt sie auf ein dazu vorbereitetes Blech, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Buntzucker oder Zucker und Zimt. Man backt sie bei Mittelhitze goldgelb.

Dattelbusserl

120 g Zucker	10 Datteln
1 Eiweiß	120 g Mandeln

Der Zucker wird mit Eiweiß $^1/_2$ Stunde gerührt, hierzu gibt man die geschnittenen Datteln und die in Stifte geschnittenen Mandeln, formt Busserln aus der Masse und backt sie langsam auf dem vorbereiteten Blech.

Eiskrapfen

125 g Puderzucker	20 g Pistazien
65 g Mandeln	35—40 g Eiweiß
20 g Zitronat	

Mandeln, Zitronat und Pistazien werden in ganz feine Streifen geschnitten, das Eiweiß mit etwas Zucker zu Schnee geschlagen und nach und nach die übrigen Zutaten darunter gemischt. Von der Masse setzt man kleine Häufchen auf Oblaten. Die Kuchen werden bei mäßiger Hitze gebacken, sie dürfen eigentlich nur trocknen und müssen fast weiß bleiben.

Gewürzschnitten

500 g Mehl	500 g Zucker
125 g Mandeln mit der Schale gerieben	3—4 Eier
	Pfeffer, gestoßene Nelken
Salz, Muskat	Zitronat und Orangeat, fein geschnitten
1 Teel. Natron	

Alle Zutaten werden zu einem festen Teig verarbeitet, dieser ausgerollt, in Vierecke geschnitten und gebacken.

Hausschlüssel

600 g Mehl	200 g Butter
5 g Hefe	2 Eier
$^1/_8$ l Milch	Hagelzucker

Ein Teil des Mehles wird mit der Milch und der Hefe zu einem Teig verarbeitet. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eier dazu gegeben und nun der Hefeteig und das übrige Mehl mit Butter und Eiern zu einem festen Teig geknetet. Wenn er 1 Stunde gestanden hat, wird er auf Hagelzucker ausgerollt, allerlei Formen gemacht und auf dem Blech gebacken.

Honigkuchen

500 g Honig	500 g Mehl
125 g Butter	100 g ungeschälte, gehackte Mandeln
Schale $^1/_2$ Zitrone	
4 g Kardamom	4 g Nelken
$^1/_2$ Eßl. Rosenwasser	15 g Pottasche

Honig und Butter läßt man aufkochen, gibt Gewürze und Mehl dazu und die in etwas Rosenwasser aufgelöste Pottasche. Man läßt den Teig bis zum andern Tag stehen, arbeitet ihn durch, sticht Plätzchen aus, oder schneidet längliche Vierecke, die man mit gespaltenen Mandeln belegen kann; sie werden bei Mittelhitze gebacken. Mann kann die Kuchen vor dem Backen mit Wasser bepinseln oder nach dem Backen mit einem Guß überziehen.

Hörnchen

500 g Mehl	50 g Butter
knapp $1/4$ l Milch	2 Eier
40 g Hefe	$1/2$ Teel. Salz
60 g Zucker	

Zum Bestreichen:

40 g Butter	etwas abgerieb. Zitronenschale
100 g Zucker	

Man bereitet einen Hefeteig, den man zum Aufgehen hinstellt, dann verknetet man ihn, rollt ihn $1/2$ cm dick aus, bestreicht ihn mit 40 g flüssiger Butter, bestreut ihn mit Zucker, auf dem die Zitronenschale abgerieben ist. Dann schneidet man 8 cm große Vierecke daraus, die man von einer Ecke zur anderen schräg aufrollt, formt sie zu Hörnchen, läßt sie auf vorbereitetem Blech aufgehen, backt sie 20 Minuten und überzieht sie mit Eigelb oder dünner Glasur.

Wiener Hörnchen (30—40 Stck.)

500 g Mehl	1 Backpulver
2 Eßl. Zucker	$1/2$—1 Teel. Salz
140 g in Stücke zerpflückte Butter	$1/4$ l kalte Milch

Man macht einen Mürbeteig, knetet ihn gut durch, rollt ihn 1 cm dick aus, schneidet Dreiecke davon, die von der breiten Seite aus gerollt werden, bestreicht die Hörnchen mit verquirltem Ei und backt sie 15—20 Minuten.

Kakaoschäumchen

4 kleine Eiweiß	60 g Kakao und
500 g Zucker	Saft von $1/2$—1 Zitrone

Alle Zutaten werden $1/2$ Stunde gerührt, gebacken werden sie wie Zitronenschäumchen, nur bei etwas mehr Hitze.

Zitronenschäumchen

375 g Zucker	Schale u. Saft von $1/2$—1 Zitrone
4 Eischnee	

werden $1/2$ Stunde gerührt. Auf gezuckertes Papier werden kleine Plätzchen aufgesetzt oder aufgespritzt und im kühlen Ofen mehr getrocknet als gebacken.

Kapuzinerbrot

500 g Zucker	50 g Mandeln
4 Eier	Zimt, Nelken
6 Eßl. Honig	3 Messerspitzen Pottasche
50 g Zitronat	625 g Mehl

Zucker und Eier werden $1/2$ Stunde gerührt, dann alle übrigen vorbereiteten Zutaten mit dem Mehl dazu geknetet, ausgerollt, in gleichmäßige Vierecke geschnitten und gebacken.

Kardamomplätzchen

3 Eier	250 g Mehl
250 g Zucker	$1/2$ Eßl. Zitronenöl
1 Teel. Kardamom	rechteckig geschnittenes Zitronat

Eier und Zucker werden gut gerührt, das Mehl, Zitronenöl und Kardamom dazugegeben, alles gut durchgerührt, mit 2 Teelöffeln auf ein gut gefettetes Blech gelegt, mit Zucker bestreut, auf jedes ein kleines Stückchen Zitronat in die Mitte gelegt, bei gelinder Hitze gebacken.

Käseplätzchen

100 g Butter	Eigelb z. Bestreichen
200 g Quark	Zucker z. Bestreuen
200 g Mehl	Marmelade zum Füllen
1 Vanillezucker	

Der durch ein Sieb gerührte Käse wird mit der schaumigen Butter vermischt, Mehl und Vanillezucker untergerührt und untergeknetet, dann rollt man den Teig aus, sticht Plätzchen aus, die man mit Marmelade füllt, mit Eigelb bestreicht, mit Zucker bestreut und hellgelb backt.

Käsegebäck

125 g feingerieb. Holländer Käse	125 g Mehl
	1 Eigelb

Man knetet aus den angegebenen Zutaten einen Teig, rollt ihn aus, formt Halbmonde, Sterne oder Stangen, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie bei mäßiger Hitze.

Käsestangen

120 g Mehl	1 Prise Salz, 1 Prise Zucker
100 g geriebener Käse	1 Prise Paprika, 1 Prise Muskat
80 g Butter	Ei zum Streichen
6 Eßl. dicke saure Sahne	

Zu dem gesiebten Mehl fügt man den Käse, die Gewürze und die in Stückchen zerpflückte Butter, in die Mitte gibt man die

Sahne. Man vermischt die Zutaten und verknetet sie zu einem feinen Teig. Diesen stellt man $1/2$ Stunde kalt, rollt den Teig messerrückendick aus, schneidet davon fingerlange, etwa 1 cm breite Streifen, bestreicht diese mit Ei und backt sie bei Mittelhitze gelblich braun. Sie dürfen nicht zu dunkel werden, da der Käse sonst bitter schmeckt.

Käsestangen II

80 g Butter
125 g Mehl
1 Eßl. Sahne od. Milch
1 Prise weißer Pfeffer
60 g geriebener Parmesankäse
20 g geriebener Kräuterkäse
40 g Schweizer Käse

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Milch, Pfeffer, Käse dazu gegeben, zu einem glatten Teig verrührt, den man $1/2$ Stunde kühl stellt, dann wird er ausgerollt, in schmale Streifen geschnitten, mit Butter bestrichen, in schwacher Hitze gelb gebacken.

Kümmelstangen

100 g Kartoffeln
100 g Mehl
100 g Butter oder Fett
1 Prise Salz
Salz und Kümmel zum Bestreuen.

Die am Tage vorher gekochten und geriebenen Kartoffeln, das gesiebte Mehl, die in Stückchen zerpflückte Butter und das Salz werden vermischt und alles gut verknetet. Der Teig wird ausgerollt und mit einem Kuchenrädchen in fingerbreite, ungefähr 15 cm lange Streifen ausgerädert; diese werden auf ein eingefettetes Blech gelegt, mit geschlagenem Ei bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und bei Mittelhitze gebacken.

Kümmelstangen

500 g Mehl
20 g Hefe
6—8 Eßl. Milch
150—200 g Butter
1 Prise Salz
1—2 Eier
50 g Kümmel od. Sal

Zum Hefestück gibt man die kalten Butterstückchen und die weiteren Zutaten, verknetet den Teig gut und formt 6 cm lange, 1 cm dicke Stangen, läßt sie auf vorbereitetem Blech gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmel oder Salz und backt sie.

Katzenpfoten

2 Eier
250 g Zucker
1 Messerspitze Nelken
1 Teel. Zimt
1 Messerspitze Backpulver
250 g Mehl
200 g ganze geschälte Mandeln

Die Zutaten werden verrührt, geknetet, zu länglichen Broten geformt, in 1 cm breite Scheiben geschnitten, auf gefettetem Blech $1/2$ Stunde getrocknet, dann im Ofen goldgelb gebacken. Sie sind zuerst hart, werden aber nach längerem Aufbewahren weich.

Keks

125 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
1 Vanillezucker
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver

Der Teig wird gerührt, ausgerollt, ausgestochen, mit einer Gabel einige Male durchstochen oder ein Reibeisen vorsichtig darauf gedrückt, goldgelb gebacken.

Kommißbrötchen

5 ganze Eier
250 g Zucker
125 g geriebene Schokolade
250 g teils geriebene, teils geschnittene Mandeln
2 Eßl. Honig
2 Eßl. feines Oel
1 kleines Stück geriebene Lebkuchen
1 Paket Backpulver
500 g Mehl
60 g feingeschnittenes Zitronat oder Succade.

Von dem gut gekneteten Teig formt man zweifingerdicke Rollen, legt sie auf ein gut gefettetes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, belegt sie in Abständen von 2 cm mit geschälten, halbierten Mandeln, backt sie bei mittlerer Hitze und schneidet sie noch heiß in schräge Streifen.

Kukchen

500 g Mehl
200 g Butter
250 g Zucker
1 Ei
1 Messerspitze Zimt
1 Eßl. Rum od. Kognak
1 Eigelb zum Bestreichen
20 g Mandeln und Zucker zum Bestreuen

Alle Zutaten werden verknetet, nicht zu dünn ausgerollt, Plätzchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und gewiegten Mandeln bestreut und bei guter Hitze hellgelb gebacken.

Mailänder Brötchen

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eigelb
etwas abgeriebene Zitronenschale
250 g Mehl
40 g fein geschnittenes Zitronat
1 Teel. Backpulver

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man Zucker und Eigelb zu und die anderen Zutaten, knetet den Teig, läßt ihn einige Zeit im Kalten stehen, formt dann Kugeln, die man mit dem Messerrücken einmal einkerbt, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie goldgelb.

Makronen

5 Eiweiß
$^1/_2$ Teel. Zitronensaft
300 g süße Mandeln
10 bittere Mandeln
200 g Zucker

Das Eiweiß wird mit Zitronensaft und Zucker eine Viertelstunde gerührt, dann gibt man die abgezogenen geriebenen Mandeln dazu, formt mit 2 Teelöffeln Makronen, die auf einem mit weißem Papier belegten Blech bei guter Hitze gebacken werden. Man schneidet das Papier in Streifen, damit man die Makronen verschieben kann, wenn die Hitze ungleich ist.

Grießmakronen

8 kleine oder
7 große Eischnee
Schale u. Saft v. $1^1/_2$ Zitronen
500 g Zucker
500 g süße Mandeln
250 g Mittelgrieß

Eischnee, Zitronensaft und Zucker werden $^1/_2$ Stunde gerührt, die abgezogenen geriebenen Mandeln und der Grieß wird zugegeben, geformt und gebacken wie die einfachen Makronen.

Makronenbrezel

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
1 Ei
70 g süße Mandeln
55 g bittere Mandeln
die Mandeln werden abgezogen und halbiert, die einen Hälften gehackt u. die anderen gerieben

Man bereitet einen Mürbeteig und gibt die geriebenen Mandeln hinein, auf einem Brett formt man kleine Brezeln, bestreicht sie mit Ei, wendet sie in den gehackten Mandeln und läßt sie hellgelb backen.

Hegemarkmakronen (Hagebuttenmakronen)

2 Eischnee
125 g Zucker
125 g Mandeln
2 Eßl. Hegemark

Der Schnee wird mit dem Zucker, den geschnittenen Mandeln und der Hagebuttenmarmelade vermischt, wie Makronen gebacken.

Schokoladenmakronen aus Mandelstiften

250 g ungeschälte Mandeln
200 g Puderzucker
1—2 Eßl. Wasser
125 g ger. Schokolade
3 Eiweiß
etwas Puderzucker

Die Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und in Streifen geschnitten. Zucker, Mandeln und Wasser werden auf dem Feuer warm gerührt, so daß sich der Zucker um die Mandeln legt. Wenn die Masse erkaltet ist, vermischt man sie mit der Schokolade und dem steifen Eischnee. Man setzt kleine Häufchen auf ein mit Puderzucker bestreutes Papier und backt sie bei starker Hitze.

Mandelkränzchen

125 g Butter
125 g Zucker
1 Eßl. Rum
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 Eigelb
50 g Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eiweiß

Zucker, Ei und Rum werden fein verrührt, mit Mehl, Butter und Salz durchgeknetet. Von dem Teig rollt man Kränzchen leicht mit der Hand, taucht sie erst in Eiweiß, dann in die Mischung von fein geschnittenen Mandeln und Vanillezucker, backt sie hellbraun.

Mandelplätzchen (fleischig)

500 g Mehl
1 Ei
125 g Suppenfett
125 g weißer Farin
125 g brauner Farin
1—2 gestoßene Nelken

Alles wird gut mit einem Tropfen Wasser verkettet und dann ruhen gelassen. Man rollt den Teig aus, sticht mit einem Weinglas kleine Plätzchen aus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln und backt sie goldgelb.

Mohnplätzchen zu Purim

Der Teig wird wie bei den Mandelplätzchen gemacht, nur wird Mohn darunter gemischt und die Plätzchen werden mit Mohn bestreut, in die Mitte je eine halbe Mandel darauf gelegt und gebacken.

Mandelwurst

4 Eier
500—750 g Zucker
500—750 g Mehl
375 g ganze Mandeln
Zimt
Muskat
Nelken
1 Messerspitze Hirschhornsalz

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann soviel Mehl und Mandeln hinzugegeben, daß man eine oder mehrere Würste daraus formen kann, die Masse wird mit den angegebenen Gewürzen abgeschmeckt, geformt, über Nacht stehen gelassen, am nächsten Tage in Scheiben geschnitten und gebacken.

Muzenmandeln

280 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
1 Eßl. Rosenwasser
25 g ungeschälte geriebene Mandeln
etwas Vanille
$^1/_2$ Teel. Zimt
abgerieb. Schale $^1/_2$ Zitrone
500 g Mehl
2 Teel. Backpulver
3 Eßl. Rum
1 Eßl. Olivenöl

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt abwechselnd Zucker und Eier hinzu, dann die übrigen Zutaten und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. Der Teig wird ausgerollt, ausgestochen und in heißem Fett schwimmend gebacken. Es ist gut, wenn man den Teig eine Nacht stehen läßt.

Nürnberger Lebkuchen

500 g Zucker
5 Eier
500 g ungeschälte geriebene süße Mandeln
85 g Pomeranzenschale
abgerieb. Schale 1 Zitrone
1 geriebene Muskatnuß

Zucker und Eier werden 1 Stunde gerührt, dann die übrigen Zutaten dazu gegeben, mit einem in Rosenwasser getauchten Messer streicht man die Masse auf kleine runde Oblaten, sodaß die Lebkuchen in der Mitte ungefähr $1^1/_2$ cm dick sind und nach den Seiten flach abfallen. Man läßt einen $^1/_2$ cm breiten Streifen von der Oblate ringsum frei, weil der Teig etwas breit läuft. Die Kuchen werden bei mäßiger Hitze 20—30 Minuten gebacken. Entweder man verziert sie vor dem Backen mit geschälten Mandelhälften, Korinthen oder Zitronat, oder man überzieht sie nach dem Erkalten mit einem beliebigen Guß oder bestreut sie mit Buntzucker.

Guß für Nürnberger Lebkuchen

200 g Puderzucker
45 g Eiweiß
1 Löffel Rosenwasser
Buntzucker zum Bestreuen

Puderzucker und Eiweiß werden unter Zugießen von Rosenwasser so dünn gerührt, daß man den Guß mit dem Messer auf das kalte Gebäck streichen kann, mit Buntzucker bestreut läßt man das Gebäck 5 Minuten im Backofen trocknen.

Nußschnitten

3 Eier
500 g Zucker
400 g gemahlene Haselnüsse
125 g gehackte oder geriebene Mandeln

2 Eier und 1 Eiweiß werden mit dem Zucker verrührt, Haselnüsse und Mandeln hinzu gegeben, die Masse geknetet, in kleinen Portionen ausgerollt, in längliche $^1/_2$ cm dicke Streifen geschnitten und gebacken; kurz ehe man sie aus dem Ofen nimmt, bestreicht man sie mit dem dritten Eigelb und läßt sie im Ofen nachtrocknen.

Obsttörtchen

80 g Butter
1 Ei
120 g Zucker
250 g Mehl
2 g Backpulver

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Ei dazu gegeben und zum Schluß das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. Man knetet den Teig, rollt ihn aus, formt mit einem Wasserglase kleine Törtchen, rollt einen Teil des Teiges zur Rolle, belegt den Rand der Törtchen damit, backt sie goldgelb und belegt sie mit Obst.

Man kann die Törtchen ohne Obst längere Zeit verwahren.

Panganikeks

50 g Butter
150 g Zucker
50 g Kartoffelmehl
100 g Weizenmehl
1 Ei
2 Eßl. Milch
1 Vanillesaucenpulver
$^1/_2$ Backpulver

Man bereitet einen Mürbeteig, rollt ihn aus, sticht Formen aus, backt die Plätzchen auf einem gefetteten Blech bei mäßiger Hitze.

Weiße Pfeffernüsse

4 Eier
500 g Zucker
100 g würfelig geschnittenes Zitronat
gehackte Schale 1 Zitrone
1 Eßl. Zimt
1 Teel. Nelken
1 Prise Pfeffer
1 kleine geriebene Muskatnuß
500 g Mehl
15 g Pottasche oder 1 Teel. Backpulver

Zucker und Eier werden $^1/_2$ Stunde gerührt, alle anderen Zutaten der Reihe nach zugegeben, kleine Kugeln geformt, die bei Mittelhitze gebacken werden. Der Teig muß ziemlich fest sein, weil sonst die Nüsse auseinander laufen.

Sandnüsse

250 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
etwas abgerieb. Zitrone od.
1 Päckchen Vanillezucker
375 g Kartoffelmehl
350 g Mehl
1 Prise Backpulver

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier, Zucker, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl hinzugegeben, zu einer Kugel geknetet, 1 Stunde ins Kalte gestellt; dann rollt man den Teig portionsweise aus, formt wallnußgroße Kugeln, die man auf einem vorbereiteten Blech etwas flach drückt und in Mittelhitze backt.

Sandtortenplätzchen

250 g Butter
2 Eier
250 g Zucker
1/2 Stange Vanille
250 g Weizenmehl
250 g Kartoffelmehl
1 Messerspitze Hirschhornsalz

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier, Zucker und Mehl nach und nach dazugegeben und zuletzt das Hirschhornsalz darunter gerührt. Man formt wallnußgroße Plätzchen, die man auf vorbereitetem Blech bei Mittelhitze goldgelb backt.

Süße Briefe

100 g Mehl
100 g gekochte geriebene Kartoffeln
100 g Butter
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Die kalten Kartoffeln werden mit den Zutaten ordentlich verknetet, die zu Sahne gerührte Butter darunter gegeben. Man rollt den Teig aus, schneidet viereckige Stücke, belegt sie in der Mitte mit etwas Fruchtgelee und Zucker, schlägt die Endzipfel übereinander und backt sie auf vorbereitetem Blech.

Gefüllte Schnitten

1. Teig:	2. Teig:
190 g Butter	30 g Butter
125 g Zucker	50 g Zucker
1 Ei	2 Eigelb
375 g Mehl	abgerieb. Zitronenschale
	65 g Mehl
	2 Eischnee

Aus den ersten Zutaten macht man einen Mürbeteig, den man verknetet und dann ausrollt, in 2 cm breite fingerlange Streifen schneidet, deren Längsseiten ein wenig aufgerollt werden, man backt die Streifen halb gar, bestreicht sie mit einer Marmelade oder Gelee; aus den 2. Zutaten stellt man einen gerührten Teig her, gibt diesen über die Marmelade und backt sie gar.

Spekulatius

250 g Butter
300 g Zucker
2 Eier
100 g Mandeln
25 g bittere Mandeln
500 g Mehl
abgeriebene Schale 1/4 Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
2 Teel. Zimt
1 Teel. Nelken
1 Messerspitze Kardamom
1 Teel. Natron

Die Zutaten werden zu einem mürben Teig verarbeitet, wenn nötig gibt man etwas Milch oder Wasser zu, man läßt den Teig einige Stunden ruhen, drückt ihn dann in mit Mehl bestreute Formen ein und läßt die aus den Formen gelösten Figuren bei guter Hitze backen.

Gewürzspekulatius

700 g Mehl
225 g Zucker
225 g Farin
125 g Butter
100 g ger. Mandeln
40 g Haselnüsse
15 g Orangeat
12 g Zimt
1/4 abgeriebene Zitrone
1 g gestoßene Nelken
6 g Natron od. Hirschhornsalz
1/8—1/4 l Milch

Alle Zutaten werden miteinander zu einem festen Teig verknetet, den man über Nacht stehen läßt und weiter bearbeitet wie oben.

Springerle

5 Eier
500 g Zucker
625 g Mehl
2 g Hirschhornsalz
1 Teel. Anis

Eier und Zucker werden 3/4—1 Stunde gerührt, die übrigen Zutaten, zuletzt das Mehl und Hirschhornsalz dazu gegeben. Man rollt den Teig fingerdick aus, drückt ihn in mit Mehl bestäubte Holzformen ein, trennt die einzelnen Figuren mit einem Kuchenrädchen voneinander, legt sie auf ein mit Anis bestreutes Brett und läßt sie über Nacht stehen, sie werden bei sehr mäßiger Hitze weißgelb gebacken.

Spritzgebäck

300 g Butter
2 Eier
250 g Zucker
1 Vanillezucker
125—250 g geschälte geriebene Mandeln
500 g Mehl
Zubereitung wie bei S-Kuchen

Storchnester oder Schneeballen

2 Eier, 40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eßl. Wein, Rum, Milch oder Zitronensaft
1 Teel. zerlassenes Fett
1 Päckchen Vanillezucker
Mehl, soviel es aufnimmt

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eier dazu gegeben, dann die anderen Zutaten. Der Teig wird geknetet und muß 1 Stunde zugedeckt ruhen, dann rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet ihn mit dem Rädchen in gleichmäßig große schräge Vierecke. Diese werden mit dem Rädchen in 1 cm breite Streifen eingeschnitten, welche aber oben und unten 1 cm breit zusammenhalten müssen. Man backt die Kuchen, indem man mit einer Gabel die Streifen abwechselnd aufnimmt und so in das heiße Fett hält unter dauerndem Drehen, bis sie goldgelb gebacken sind. Es entsteht dann ein Ball.

Gefüllte Teeplätzchen

500 g Mehl
250 g Butter
150 g feinen Stampfzucker
1 ganzes Ei
1 Eigelb
1/2 Teel. Backpulver

Zur Füllung:

Gelee
Puderzucker

Das Mehl wird gesiebt, die Butter in Stückchen dazu gegeben, Zucker und Eier in der Mitte eingerührt, alles zu einem glatten Teig verknetet, den man im Kalten 1/2 Stunde stehen läßt. Dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit einem Likörglase Kuchen davon aus, backt diese in Mittelhitze dunkelgelb, bestreicht die Hälfte der Kuchen von der unteren Seite mit Gelee oder Fruchtmarmelade, klappt ein unbestrichenes Plätzchen darauf und umhüllt sie mit Puderzucker.

Vanillebrezel

250 g Mehl
125 g Butter
125 g Stampfzucker
1 Ei
1 kleine Messerspitze Backpulver
90 g Puderzucker
etwas Vanillesamen

Man stellt einen Mürbeteig her, den man 1/2 Stunde kalt stellt, dann formt man kleine Brezel, backt sie auf vorbereitetem Blech in nicht zu heißem Ofen gelb. Während dieser Zeit rührt man den Puderzucker mit 2 Eßlöffeln Wasser und etwas Vanille glatt, bestreicht hiermit die warmen Brezel und stellt sie zum Trocknen in die Wärme.

Waffeln

250 g Butter oder Tomor
3—4 Eier
1/2 l Milch
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker oder etwas abgerieb. Zitronenschale und Zimt

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd Ei, Gewürz, Mehl und Milch hinzugegeben, das gut eingefettete Herzwaffeleisen wird mit Teig gefüllt und die Waffeln auf beiden Seiten goldgelb gebacken.

Zimtwaffeln

500 g Mehl
500 g Zucker
200 g Butter
5 g Zimt
3 Eier
1 Zitrone

Alle Zutaten werden zu einem festen Teig gerührt, dann tüchtig geknetet. Man formt wallnußgroße Kügelchen davon, legt ein Kügelchen in die Mitte des heißen Waffeleisens und backt es von beiden Seiten. Man formt die Zimtwaffeln heiß zu Tüten.

Zimtwaffeln

2 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl
5 g Zimt

Eier und Zucker werden gerührt, Mehl und Zimt dazu gegeben und je ein Teelöffel von dem Teig in das gut eingefettete Zimtwaffeleisen gegeben, auf beiden Seiten goldgelb gebacken und sofort heiß zu Tüten geformt.

Wespennester

6 Eischnee
500 g Zucker
125 g Schokolade
375 g Mandeln
Zimt, Nelken, Vanille

Der steife Eischnee wird mit 375 g Zucker und der geriebenen Schokolade sowie den Gewürzen vermischt; die in Scheiben geschnittenen Mandeln werden in 125 g Zucker geröstet, unter die schaumige Masse gemischt, dann setzt man Häufchen auf ein mit Wachs gefettetes Blech und backt sie bei schwacher Hitze.

Wiener Kipfel

250 g Butter
125 g Zucker
125 g abgezogene geriebene Mandeln
310 g Mehl
Vanillezucker

Butter, Zucker, Mandeln gut rühren, das Mehl tüchtig durchkneten, kleine Röllchen halbmondförmig aufsetzen, in nicht zu heißem Ofen backen und noch warm vorsichtig in Vanillezucker umdrehen.

Windbeutel (ca. 15 Stck.)

$1/4$ l Wasser	1 Paket Vanillezucker od. abgeriebene Schale $1/2$ Zitrone
1 Prise Salz	1 Teel. Backpulver
1 Eßl. Fett	nach Belieben 1 Eßl. Zucker
125 g Mehl	
3--4 Eier	

Das Wasser wird mit Salz und Fett zum Kochen gebracht, das Mehl hineingeschüttet und ein fester Kloß abgebrannt. In die heiße Masse gibt man sofort ein verschlagenes Ei, läßt sie erkalten und fügt nach und nach die übrigen Eier, die Gewürze und zuletzt das Backpulver hinzu. Nun setzt man mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Häufchen auf ein eingefettetes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze, bis sie fest und hellbraun sind. Die erkalteten Windbeutel können aufgeschnitten mit Schlagsahne, Vanille-, Zitronen- oder Weincreme gefüllt werden. Man kann auch kurz vor dem Anrichten 2 Eiweiß zu Schnee schlagen, diese mit Zucker und Vanillezucker süßen und in die Windbeutel füllen.

Windbeutel (ungefähr 30 Stck.)

150 g Tomor	abgerieb. Schale $1/4$ Zitrone
$1/2$ l Wasser	4 Eier
270 g Mehl	

Das Fett wird in dem Wasser aufgekocht und unter ständigem Rühren streut man das Mehl hinein und rührt solange weiter bis sich ein glatter Teig vom Topf ablöst. Dieser muß abkühlen und wird dann mit der abgeriebenen Zitronenschale gewürzt. Man gibt unter kräftigem Schlagen nach einander die 4 Eier hinzu. Dann formt man mit einem in Wasser getauchten silbernen Löffel wallnußgroße Klöße, die man in größeren Abständen auf ein mit Mehl bestreutes Blech setzt und sofort in guter Hitze goldgelb backt.

Zimt- und Mandelplätzchen

1 kg Mehl	etwas Hirschhornsalz
500 g Butter	1 kleine Tasse Wasser
500 g Zucker	Zucker, Zimt und Mandeln zum Bestreuen
4 Eier	

Man bereitet einen Mürbeteig, rollt ihn aus, sticht Plätzchen aus, bestreicht diese mit Eiweiß und mit der Mischung von Zucker, Zimt und Mandeln und backt sie bei Mittelhitze goldgelb.

Zimtsterne

6 Eischnee	375 g ungeschälte geriebene Mandeln
500 g Puderzucker	abgerieb. Schale $1/2$ Zitrone
Saft einer Zitrone	3 gemahlene Nelken
8 g Zimt	

Der Puderzucker wird mit dem Eischnee, Zitronensaft $1/2$ Std. gerührt. $1/2$ Tasse davon wird zum Bestreichen zurückgestellt, in die übrige Masse kommen die Mandeln, die abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Nelken. Nach dem Rühren wird die Masse 1 Stunde kühl gestellt, dann wird sie in kleinen Portionen auf Zucker $1/4$ cm dick ausgerollt, in Sternen ausgestochen, auf eingefettetem Blech bei mittlerer Hitze gebacken und heiß mit der Glasur bestrichen.

Eingemachtes

Das Haltbarmachen der Nahrungsmittel

Um in der an Gemüse und Obst armen Jahreszeit diese Nahrungsmittel nicht entbehren zu müssen, hat man von jeher versucht, sie haltbar zu machen. Beim Einkaufen der Früchte oder Gemüse ist zu beachten, daß man nur beste, frische und nicht zu reife Sorten nimmt. Zu jeder Art von Einmachen gehört außer der Kenntnis des Verfahrens die Beobachtung peinlichster Sauberkeit und größter Genauigkeit. Da das Verderben der Lebensmittel auf Gärung, Fäulnis oder Säuerung beruht und diese Vorgänge auf Keime und Pilze zurückzuführen sind, gilt es, diesen Schädlingen ihre Lebensbedingungen, Luft, Wärme, Nahrung und Feuchtigkeit zu entziehen. Dies geschieht durch Erhitzen, Luftabschluß, Eindicken, Trocknen, oder durch Hinzufügen von Zucker, Salz oder Essiglösungen, in denen die Mikroorganismen nicht leben können. Abtötung der Keime und Luftabschluß der Nahrungsmittel wird durch das Sterilisieren erreicht. Die rohen, vorbereiteten Früchte oder das in Salzwasser vorgekochte Gemüse kommt in peinlich gesäuberte Sterilisiergläser, deren oberer Rand, Gummiringe und Deckel in bester Verfassung und sorgfältigst vorbereitet sind. Die Gummiringe soll man vorher zweckmäßig auskochen. Zucker- oder Salzlösung, je nach dem Rezept, werden bis 2 cm unter dem Rand darüber gegeben, das Glas verschlossen und in den Einsatz eines Weckapparates eingesetzt, mit der Federung befestigt und mit kaltem Wasser aufgesetzt. Der Weckapparat wird langsam erhitzt bis zum angegebenen Grad und solange wie im Rezept vorgeschrieben. Die Gläser müssen unter Federdruck erkalten. Die Anschaffung eines zweiten Einsatzes ist sehr empfehlenswert und bedeutet große Zeitersparnis, da man in der Zeit die zweite Reihe Gläser füllen kann, während die erste noch erkaltet. Hat man nicht genügend Sterilisiergläser, so kann man sich mit andern Einmachgläsern, die man mit Pergamentpapier zubindet, helfen.

Zum Dörren von Obst, Pflaumen, Apfelringen, Birnen, Bohnen, Pilzen benutzt man entweder die dazu erhältlichen Apparate oder ein einfaches Drahtnetz, das man an den Herd setzt, nachdem man die Früchte gesäubert und evtl. geschnitten hat. Pilze trocknen sich am besten auf Fäden an der warmen Luft. Bohnen brüht man, auf Fäden gezogen, vorher ab.

Zur Mus- und Marmeladenbereitung kocht man die Früchte mit geringerem oder größerem Zuckerzusatz dick ein; die Haltbarkeit wird wie beim Trocknen durch Wasserentziehung erreicht,

der besseren Haltbarkeit wegen gibt man häufig nach dem Kochen zur heißen Masse ein Päckchen Salyzilsäure (Vorsicht wegen Gesundheitsschädigungen bei Herzkranken), und füllt sie in gut gespülte, getrocknete und geschwefelte Gläser oder Krüge. Man verschließt die Gefäße nach dem Erkalten, indem man auf die Masse ein mit Alkohol getränktes Stück Pergamentpapier legt, das rundum bis an den Gefäßrand reichen muß, streut eine Messerspitze Salizylsäure darauf und bindet das Gefäß mit nassem Pergamentpapier fest zu. Zur Marmeladenbereitung eignen sich Erdbeeren, Aprikosen, Orangen, Quitten, Hagebutten, Brombeeren, Zwetschen, letztere werden auch besonders gern zu Mus gekocht.

Gelee und Saft können mit wenig Ausnahme aus allen Früchten gewonnen werden, indem man ihnen den Saft entzieht und diesen mit Zucker klar kocht. Nimmt man vom kochenden Gelee einen Tropfen auf einen trockenen Teller und er wird nach dem Erkalten steif, so ist das Gelee gut und kann in die, wie zur Marmelade vorbereiteten Gläser gefüllt, weggestellt werden.

Zum Haltbarmachen in Salz eignen sich Bohnen, die entfädelt, geschnitzelt oder gebrochen werden, Weißkohl, den man hobelt und dann in gutgereinigte Steintöpfe fest mit Salz einstampft, bis sich eine Lake bildet und stehen läßt, bis eine milchsäure Gärung vor sich gegangen ist, die weitere Keimbildung verhütet. Man muß genau nach dem Rezept verfahren, da bei zu viel Salz keine Gärung, bei zu wenig Fäulnis entsteht. Die Töpfe müssen mit einem sauberen Lappen bedeckt, mit einem Teller und einem Stein beschwert werden.

Gurken und Zwiebel werden hauptsächlich in Essig und Salz eingemacht. Die Früchte müssen besonders gut und unverletzt sein; sie müssen peinlich gesäubert, mit Salz bestreut, stehen gelassen, dann mit gekochtem, erkaltetem Essig, dem man Gewürze zufügt, übergossen werden. Verschluß und Aufbewahrung sind ebenso wie bei den in Salz eingelegten Nahrungsmitteln.

Alle Gefäße mit Einmachgut sollen außen sorgfältig gesäubert und mit Schildchen, auf denen Inhalt und Einmachdatum vermerkt sind, versehen werden. Die Aufbewahrung erfolgt am besten in einem kühlen, trockenen, nicht zu hellen und nicht zu dunklen Ort, an dem sie gut beobachtet werden können und an dem sich keine Lebensmittel befinden, die rascher Verderbnis ausgesetzt sind. Selbstverständlich dient die Angabe der Einmachzeit zur Regelung des Verbrauchs.

Wenn auch aus den durch Kochen haltbargemachten Früchten und Gemüsen die Vitamine zum großen Teil verloren gegangen sind, so sind sie für unsere Ernährung doch sehr wichtig, da sie Abwechselung und Anregung in unseren Speisezettel bringen. Sauerkraut und Bohnen sind wegen ihres hohen Vitamingehaltes allen anderen Gemüsekonserven vorzuziehen.

Apfelgelee

Auf 1 l Saft $^3/_4$—1 kg Zucker

Die Aepfel werden ungeschält gewaschen, in Stücke geschnitten, Stiel und Blüte entfernt und mit Wasser gekocht. Den Saft läßt man ablaufen, mißt ihn und kocht ihn mit ebensoviel Zucker ein, bis der Tropfen auf einem kalten Teller stehen bleibt. Erkaltet wird das Gelee in Gläser gefüllt und zugebunden. Besonders geeignet als Verwendung von Fallobst oder Schalen.

Johannisbeergelee

3 kg Johannisbeeren
2 kg Zucker

Man wäscht die Johannisbeeren mit den Stielen und läßt sie gut abtropfen; hierauf vermischt man sie mit dem Zucker, läßt sie 10 Minuten kochen, gießt den Saft durch ein Haarsieb und füllt ihn sofort in die vorbereiteten Gläser. Es empfiehlt sich, keine größeren Mengen auf einmal zu kochen.

An Stelle von 3 kg Johannisbeeren kann man auch $2^1/_2$ kg Johannisbeeren und $^1/_2$ kg Himbeeren verwenden.

Johannisbeergelee II

Nicht zu reife Johannisbeeren werden gewaschen, auf dem Feuer erhitzt, bis sie platzen. Die heiße Masse gibt man zum Durchlaufen auf ein überbrühtes Tuch. Der durchgelaufene Saft wird abgewogen und mit der gleichen Menge Zucker vermischt. Die Masse läßt man 1 Minute kochen und füllt das Gelee dann in vorbereitete Gläser, läßt es erkalten und steif werden; bedeckt es dann mit einem Rumpapier und bindet das Glas zu.

Das Steifwerden dauert oft mehrere Tage.

Quitten

Die Quitten werden gewaschen, von Blüte und Stiel befreit, in Stückchen geschnitten, in Wasser weichgekocht und in ein Tuch zum Ablaufen gegeben; (24 Stunden) auf 500 g Saft rechnet man 375 g Zucker. Man kocht den Saft bis zur Geleeprobe ein. Das im Tuch Zurückgebliebene verarbeitet man zu Marmelade. Auf 500 g rechnet man 165—250 g Zucker. Man läßt die Marmelade dick einkochen.

Aprikosenmarmelade

250 g Mus
190 g Zucker
$^1/_{16}$ l Wasser

Die Aprikosen werden geschält, entsteint und in Stücke geschnitten. Dann setzt man sie mit ein wenig Wasser auf, läßt sie kochen und stampft sie fein, dann rührt man den feinen Zucker darunter und läßt die Marmelade unter Rühren solange kochen, bis sie steif ist.

Brombeermarmelade

$^1/_2$ kg völlig reife Brombeeren
$^1/_4$ kg Zucker

Der Zucker wird geläutert, die verlesenen, gewaschenen, gut abgelaufenen Beeren hineingegeben und unter häufigem Umrühren und Abschäumen ungefähr 1—$1^1/_2$ Stunde gekocht. Die Marmelade wird durch ein Haarsieb gestrichen und dann noch 1 Stunde unter Rühren gekocht, bis sie ganz steif ist. Sie wird heiß in geschwefelte Gläser gefüllt und nach Erkalten zugebunden.

Dreifruchtmarmelade

Aepfel, nicht zu harte Birnen, Pflaumen od. Zwetschen.

Die geschälten Birnen und Aepfel werden mit etwas Wasser weichgekocht, mit den Pflaumen durch ein Sieb gestrichen oder durch die Maschine getrieben. Auf 5 kg Masse $^1/_2$—$^3/_4$ kg Zucker gerechnet, und die Masse unter Rühren $^3/_4$—1 Stunde dick eingekocht.

Erdbeermarmelade

1 kg Erdbeeren
500 g Zucker

In den geklärten Zucker gibt man die gewaschenen und geputzten Beeren und läßt sie unter Rühren solange kochen, bis die Masse dick ist, sie wird in geschwefelte Gläser gefüllt und vorschriftsmäßig zugebunden.

Rohe Erdbeermarmelade

5 kg Erdbeeren — Saft von 1 Zitrone
$3^1/_4$ kg Puderzucker — 1 Päckchen Salicyl

Die gewaschenen und gut abgetropften Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit dem gesiebten Puderzucker eine Stunde gerührt, Salicyl und Zitronensaft darunter gemischt, die Marmelade in geschwefelte Gläser gefüllt und diese sofort zugebunden.

Schwarze Johannisbeermarmelade

1 kg Johannisbeeren — 450 g Zucker
$^1/_8$ l Wasser

Die Beeren werden gewaschen, entstielt, mit dem Wasser zusammen angesetzt, weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Fruchtfleisch und Zucker werden vermischt und eingekocht bis die Masse breit vom Löffel fließt, heiß eingefüllt und nach dem Erkalten mit Rumpapier und Pergament verschlossen.

Kirschenmarmelade

$1^1/_2$ kg süße Kirschen	$^1/_2$ kg Zucker
$^1/_2$ kg saure Kirschen	1 Stück Zimt

Die entsteinten Kirschen werden mit wenig Wasser gar gekocht, Zucker und Zimt dazu gegeben und die Marmelade unter Rühren eingekocht (Salicyl).

Englische Orangenmarmelade

15 Apfelsinen	5 Zitronen
5 bittere Orangen	Zucker
	Wasser

Man schält und entkernt die Apfelsinen, Orangen und Zitronen, hackt die Schalen fein und schneidet die Früchte in Scheiben, das Ganze begießt man mit ungefähr der doppelten Menge Wasser, läßt es 24 Stunden lang stehen und kocht es dann auf gelindem Feuer so lange, bis alles, auch die Schale weich ist. Es sind hierzu etwa 3 Stunden erforderlich. Der Topf ist gut zuzudecken, damit das Wasser nicht zu sehr verdampft und kein Nachgießen notwendig wird. Sobald die weich gekochte Masse erkaltet ist, läutert man die gleiche Gewichtsmenge Zucker, vermischt damit den Fruchtbrei und läßt beides noch etwa $^1/_2$ Stunde lang mit einander durchkochen, worauf man die Masse in vorbereitete Gläser füllt. — Eine mildere Orangenmarmelade erzielt man, wenn man die gehackten Schalen für sich in Zucker weich kocht und in etwas geringerer Menge beimischt.

Schottische Marmelade

12 süße helle Apfelsinen	2 Zitronen
6 bittere Apfelsinen	Zucker nach Bedarf

Man reibe die Apfelsinen und Zitronen mit einem Tuche ab und teile sie in Viertel. Nach Entfernen der Kerne wird das Innere in kleine Stücke geteilt und die Schale in sehr dünne Streifchen geschnitten. Das Ganze wird gewogen und in einen Kessel mit kaltem Wasser geschüttet — auf jedes Pfund der Masse rechnet man $1^1/_2$ l —, dann 24 Stunden stehen gelassen, darauf wird sie gekocht, bis die Schalen ganz weich sind und

wiederum 24 Stunden stehen gelassen. Hiernach wird sie gewogen, man rechnet auf jedes Pfund $1^1/_2$ Pfund Zucker, der in die kochende Masse getan wird. Nach einigen Minuten schnellem Kochen, wobei darauf geachtet wird, daß die Masse nicht anhängt und nicht dunkel wird, sondern ganz hell bleibt und daß sie geliert, ist die Marmelade fertig. Sie wird in vorbereitete Gläser oder Porzellankrausen gefüllt und mit Pergament zugebunden.

Pfirsichmarmelade

Die Früchte werden geschält, die Kerne entfernt und mit $^1/_2$ soviel Zucker als Früchte angesetzt. Man läßt die Marmelade kochen, bis sie sich vom Boden löst; sie muß ständig gerührt werden und eine helle Farbe behalten. Man füllt sie noch heiß in erhitzte Gläser und verschließt sie mit Rumpapier und Pergamentverschluß.

Vierfruchtmarmelade

Reife Stachelbeeren, süße Kirschen
saure Kirschen und Johannisbeeren

Die Stachelbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, die entsteinten Kirschen hinzugegeben, mit Zucker vermischt, auf 5 kg Frucht $^1/_2$—$^3/_4$ kg Zucker gerechnet und die Masse unter Rühren mit Salicyl eingekocht.

Gleiche Teile Aepfel, Birnen, Tomaten und Zwetschen

Die Zwetschen werden entsteint, Aepfel und Birnen ungeschält in kleine Stücke geschnitten, die Tomaten geputzt und durchgebrochen. Alle Früchte werden zusammen mit etwas Wasser weich gekocht und durchgestrichen. Auf $^1/_2$ kg Frucht gibt man 125 g Zucker und kocht die Masse unter Rühren, bis der Brei vom Löffel fällt.

Birnen, Apfel und Pflaumen

Auf $1^1/_2$ kg $^1/_2$ kg Zucker

Die Aepfel werden geschält, Blüte, Stiel und Kerngehäuse entfernt und in kleine Stücke geschnitten. Die Birnen werden auf dieselbe Weise vorbereitet und die Pflaumen gewaschen, abgerieben und entsteint. Die vorbereiteten Früchte werden nach und nach in der Zuckerlösung gekocht und in Gläser gefüllt. Der Saft wird eingekocht und über die Früchte gegossen und mit Pergamentpapier verschlossen.

Heidelbeerkompott

Heidelbeerkompott	1/4 l Weinessig
4 1/2 kg Heidelbeeren	1 Teel. gest. Zimt
2 kg Zucker	1 Päckchen Salicyl

Die belesenen und gewaschenen Heidelbeerren werden mit Essig, Zucker und Zimt 5 Minuten gekocht, Salicyl hinzugegeben, das Kompott in geschwefelte Gläser oder Steintöpfe gefüllt und nach dem Erkalten zugebunden.

Gemischtes Kompott

1 1/2 kg entsteinte Süßkirschen	500 g Himbeeren
1 kg entsteinte Sauerkirsechn	1 kg Johannisbeeren
500 g Erdbeeren	1 kg Zucker

Die vorbereiteten Früchte werden mit dem Zucker in Verschlußgläser eingeschichtet, auf jedes Glas 1—2 Eßl. Wasser gegeben und bei 90 Grad 30 Minuten sterilisiert.

Preißelbeeren mit Zucker

1 kg Preißelbeeren	500 g Zucker

Die gut verlesenen, gewaschenen Preißelbeeren werden mit dem Zucker solange gekocht, bis die Preißelbeeren weich sind, dann in vorbereitete Gläser oder Steintöpfe eingefüllt, mit Rumpapier bedeckt, erkaltet, mit Pergament zugebunden.

Preißelbeeren mit Birnen und Äpfeln

2 kg Zucker	1 kg Birnen
1 l Wasser zum Läutern	1 kg Aepfel
1/2 Stange Vanille nach Belieben	2 kg Preißelbeeren

In den geläuterten Zucker gibt man zuerst die geschlitzte Vanillestange und die geschälten entkernten Birnen und kocht sie 15 Minuten, dann gibt man die geschälten, entkernten, in 1/8 geschnittenen Aepfel hinzu, kocht die Masse wieder 10 Minuten, schüttet die vorbereiteten Preißelbeeren dazu und kocht das Ganze nochmals 10 Minuten. Die Masse wird dann in eine große Schüssel gegeben und langsam gerührt, bis sie anfängt zu gelieren, dann wird sie wie oben in vorbereitete Gläser gefüllt.

Kandierte Birnen

500 g Früchte	500 g Zucker
1/4 l Wasser	

Die Früchte werden in Zuckerlösung, die Fäden ziehen muß, gar gekocht, 4—5 Tage stehen gelassen, dann im Ofen getrocknet, zwischen Tellern gepreßt und in Zucker gewendet.

Esrog einmachen

1 Esrog	1 Nelke
125 g Zucker	1 Stück Zimt

Man schneidet das Esrog in ganz dünne Scheiben, entfernt das Kerngehäuse und läßt die Scheiben 8 Tage lang in frischem Wasser, das jeden Tag erneuert werden muß, stehen. Alsdann läutert man Zucker, 125 g zu einer Frucht gerechnet und läßt die Scheiben darin weich kochen. Ein wenig ganzer Zimt und eine Nelke kann mitgekocht werden.

Pflaumen in Rotwein und Essig

3 kg Pflaumen	1 1/4 kg Zucker
1/4 l Rotwein	10 g Zimt
1/2 l Weinessig	5 g Nelken

Der Rotwein wird mit dem Essig, Zucker und Gewürzen aufgekocht, lauwarm über die abgeputzten und entsteinten Pflaumen gegossen. Der Saft wird am nächsten Tag wieder aufgekocht und wieder lauwarm über die Pflaumen gegossen, am 3. Tag der Saft aufgekocht, die Pflaumen ebenfalls, man füllt sie dann in Steintöpfe und bindet nach dem Erkalten zu.

Birnen in Essig und Zucker

3 1/2 kg Birnen	Zimt
1 1/2 kg Zucker	weiße Pfefferkörner
1/2 l Weinessig	Zitronenschale
1 Glas Weißwein	3 Stück Ingwer

Die geschälten Birnen werden mit allen Zutaten aufgesetzt, vom Kochen ab 3 Stunden langsam gekocht, lauwarm eingefüllt und erkaltet zugebunden.

Kürbis

2 1/2 kg Kürbis	1 1/4 kg Zucker
1/2 l Weinessig	1 Stück Vanille

Der Kürbis wird durchgeschnitten, nicht zu dünn geschält, alle weichen Teile werden ausgeschabt. Dann schneidet man ihn in gleichmäßig große Stücke, die man eine Nacht in Essig legt.

Am nächsten Tage kocht man den Zucker mit etwas Wasser und einem Stück Vanille auf, gibt nach und nach den Kürbis

hinein, ohne von dem Essigwasser zuzugeben, läßt den Kürbis glasig kochen, füllt ihn in Steintöpfe und den eingekochten Zuckersaft darüber.

Kürbis in Essig und Zucker

$1^1/_2$ kg Kürbis
Essig
$1^1/_2$ kg Zucker
$^1/_2$ l Wasser
$^1/_2$ l Weinessig

Schale $^1/_2$ Zitrone
1 Stück Zimt
4 Nelken
5 Ingwerstückchen

Der geschälte, in fingerlange Stücke geschnittene Kürbis wird mit dem verdünnten Essig übergossen, 48 Stunden stehen gelassen, dann wird er gewogen und soviel Zucker wie Kürbis mit eingeweichtem, ganzen Ingwer und 1 Zitronenschale gekocht, der Kürbis solange darin gelassen, bis er glasig und durchsichtig ist. Dann wird der Kürbis in Steintöpfe gefüllt und der Saft, dick eingekocht, darüber gefüllt.

Zwetschen in Essig und Zucker

4 kg gute, reife, recht dicke, womögl. mit Stielen versehene Zwetschen
$1^3/_4$ kg Zucker

$1^1/_4$ l nicht zu scharfen Essig
18 g ganzen Zimt
10 g Nelken

Die Zwetschen werden gut abgerieben und mit einer Nadel einige Mal durchstochen, dann läßt man den Zucker mit dem Essig und den Gewürzen zum Sieden kommen und gießt ihn kochend über die Früchte. Am andern Tage kocht man den Saft wieder auf und gibt ihn kochend darauf. Am dritten Tage kocht man den Saft auf, legt einen Teil der Zwetschen hinein, läßt sie eben aufkochen, bis sie zu platzen beginnen, nimmt sie heraus, legt wieder frische hinein und fährt so fort, bis sie alle sind. Dann legt man sie in die Steintöpfe oder Gläser, gießt den noch stark eingekochten Saft darüber, bedeckt sie nach dem Erkalten mit Pergamentpapier, beschwert sie mit einem Schiefer oder Teller und bindet sie zu.

Apfelsinenlimonade

10 Apfelsinen
4 kg Zucker

90 g kristallis. Zitronensäure
3 l Wasser

Die Apfelsinen werden gewaschen und die gelbe Schale auf dem Reibeisen abgerieben und mit dem Zucker vermischt. Zitronensäure und Wasser gibt man dazu, füllt alles in einen Steintopf, läßt es solange stehen, bis alles aufgelöst ist. Dann gießt man die Limonade durch ein Tuch und füllt sie in Flaschen, die man verkorkt.

Limonade II
von Apfelsinenschalen.

2 l Wasser
1 kg Zucker
40 g kristallis. Weinstein- od. Zitronensäure

1—$1^1/_2$ Glas Apfelsinenschalen-Extrakt

Wasser und Zucker werden gekocht und geklärt, vom Feuer genommen, die übrigen Zutaten zugefügt.

Himbersaft

3 l Himbeeren
50 g gereinigte Weinsteinsäure

2 l kochendes Wasser

Auf $^1/_2$ l vorbereiteten Saft 650 g Zucker.

Auf die belesenen, zerdrückten Himbeeren gibt man die Weinsteinsäure und das kochende Wasser und läßt dieses 24 Stunden stehen. Dann gibt man die Masse in einen Geleebeutel oder auf ein lose aufgespanntes Tuch und läßt den Saft ablaufen.

Auf je $^1/_2$ l abgelaufenen Saft rechnet man 650 g Zucker. Man gibt beides zusammen, rührt ab und zu um, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Dann läßt man den Saft einmal aufkochen, schäumt ihn ab und füllt ihn noch heiß in vorbereitete helle Flaschen.

Auf dieselbe Weise bereitet man Saft von Himbeeren und Johannisbeeren gemischt (am besten helle Johannisbeeren), Erdbeeren und ausgesteinten Sauerkirschen.

Essiggurken

Man nimmt feste kleine Gurken, bürstet sie gut und trocknet sie ab. In einen Steintopf legt man Dill, Estragon, Perlzwiebeln oder Zwiebelscheiben, Wein- oder Kirschenblätter, spanischen Pfeffer und Nelken, darauf legt man Gurken, dann wieder eine leichte Schicht Gewürze, so fährt man fort, bis der Topf voll ist, gießt Weinessig darüber, den man am nächsten Tag aufkocht und kalt wieder darüber gießt. Den Topf bindet man mit Pergament zu und bewahrt die Gurken am kühlen Ort auf.

Salzgurken

100 Stück Gurken
6 l Wasser
3 l guten Weinessig

375 g Salz
verschiedene Einmachgewürze

Die Gurken werden über Nacht in Wasser gelegt, am anderen Tage gut abgetrocknet; in den Steintopf legt man Trau-

benblätter, dann die Gurken, Esdragon, Fenchel, einige Pfefferkörner, Pimpernell, einige Nelken, 1 Lorbeerblatt, dann abwechselnd Gurken und Gewürze, bis der Topf voll ist. Essig, Wasser und Salz muß 1 Stunde mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen werden, dann über die Gurken geschüttet und diese gut aufbewahrt werden.

Senfgurken

Man nimmt hierzu große gelbe Gurken, schält, schneidet sie der Länge nach durch und schabt mit einem Löffel Kerngehäuse und Mark aus, dann schneidet man die Gurken in 10 cm lange Streifen, wäscht und salzt sie, läßt sie auf einem Durchschlag bis zum nächsten Tage stehen, trocknet sie ab und schichtet sie mit denselben Gewürzen wie Essiggurken in einen Steintopf, jedoch fügt man noch reichlich Senfkörner hinzu. Man gießt ebenfalls Essig darüber, den man am nächsten Tag wieder aufkocht und erkaltet darüber gießt. Oben auf die Gurken legt man dann einen Senfbeutel, bindet den Topf zu und bewahrt ihn am kühlen Ort auf.

Zuckergurken

$2^1/_2$ kg Gurken	10 Nelken
1 kg Zucker	2 Stückchen Zimt
$^1/_2$ l Weinessig	10 weiße Pfefferkörner
1 Eßl. Salz	ungefähr $^1/_2$ l Kochessig

Man schält, halbiert die Gurken, schabt die Kerne heraus und schneidet die Gurken in fingerdicke Stücke, die man 2 Minuten in dem Kochessig kocht und auf ein Sieb gibt. Alle anderen Zutaten kocht man auf, gibt die Gurkenstücke hinein, läßt sie 5 Minuten kochen, füllt sie in einen Steintopf und gießt die Flüssigkeit darüber. Nach 8 Tagen gießt man die Flüssigkeit ab, kocht sie durch, läßt sie abkühlen und gibt sie wieder darüber. Man legt obenauf einen Senfbeutel (die Senfkörner werden vorher abgebrüht) und verschließt sie mit Pergamentpapier.

Gelbe holländische Schnellgurken

Die Gurken werden in längliche Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, so läßt man sie eine Stunde liegen. Dann legt man sie in einen Topf und begießt sie mit kochendem Essig, man legt ein Beutelchen darauf, das Senfkörner, Pfeffer, ganzen Ingwer und Fenchel enthält. In 1—2 Tagen sind die Gurken gut.

Mixed-Pickles

5 kleine Möhren	2 Nelken
10 Bohnen	1 Lorbeerblatt
$^1/_2$ Blumenkohl	$^1/_2$ Pfefferschote
20 Perlzwiebeln	$^1/_2$ l Weinessig
6—10 Pfeffergurken	Radieschen
15 weiße Pfefferkörner	

Die verschiedenen Gemüse werden geputzt, gewaschen und klein geschnitten. Die Perlzwiebeln werden geschält, die Gurken mit Salz abgerieben; man kann sie auch mehrere Stunden in Salz liegen lassen. Die Gemüse werden in Salzwasser, dem man etwas Essig zugibt, halb weich gekocht. Dann läßt man Weinessig mit den verschiedenen Gewürzen aufkochen und wieder erkalten. Man legt alle Zutaten in ein Glas bunt durcheinander und gießt den erkalteten Essig darüber.

Bohnen einmachen

Auf 5 kg Bohnen $^1/_2$ kg Salz. Die Bohnen werden entfädelt, gewaschen und geschnibbelt; dann legt man sie in einen Korb, in den man ein weißes Tuch gelegt hat, schichtet die Hälfte des Salzes dazwischen, läßt sie über Nacht ablaufen. In einem gereinigten Steintopf werden die Bohnen mit dem übrigen Salz solange eingestampft, bis die Flüssigkeit darüber steht, dann deckt man ein Tuch darüber, legt eine Platte darauf und beschwert diese mit einem Stein und läßt die Bohnen stehen. Man kann Pfefferkörner, unreife Weintrauben dazwischen schichten und Weinblätter obenauf legen.

Von 14 Tagen zu 14 Tagen müssen die Bohnen nachgesehen werden, Tuch, Platte und Stein gründlich abgespült werden und wenn nicht mehr genügend Flüssigkeit vorhanden ist, noch etwas abgekochtes Salzwasser zugegossen werden.

Sauerkraut einlegen

25 kg Weißkohl	einige Wein- od. Nußblätter
$^1/_2$—1 kg Salz	od. Wachholderbeeren
$^1/_8$ l Weinessig	

Das Weißkraut wird von den grünen Blättern befreit, der Strunk ausgeschnitten und das Kraut fein gehobelt. Dann wird es in einen vorbereiteten Steintopf eingedrückt und ebenso wie Faßbohnen behandelt.

Getränke

Kaffee

Zur Zubereitung des Kaffees nehme man besonderes Geschirr, das zu nichts anderem benutzt wird. Der möglichst feingemahlene Kaffee wird in eine heiß ausgespülte Kanne gegeben und mit 1/4 des dazu bestimmten Wassers kochend übergossen; man läßt ihn fest zugedeckt an heißer Stelle ziehen, gießt dann den Rest des kochenden Wassers darüber und siebt den Kaffee durch einen Beutel oder Filter; zur Verbesserung der Farbe kann man eine Messerspitze Kaffeezusatz zu dem Kaffeepulver fügen. Vorteilhaft ist das Verfahren, den Kaffee im Trichter aufzugießen, zu diesem Zweck gibt es viele gute Systeme; am besten schmeckt der Kaffee in einer Kaffeemaschine zubereitet. Man rechnet für ein Liter starken Kaffee 100 g, für ein Liter Hauskaffee 40—50 g Kaffee.

Bohnenkaffee mit Kaffee-Essenz

12 g gemahlenen Kaffee
2 Pfeiffer & Diller-Löffel Kaffee-Essenz

Malzkaffee mit Kaffee-Essenz

20 g gemahlenen Malzkaffee
2 Pfeiffer & Diller-Löffel Kaffee-Essenz
1 l kochendes Wasser

Jeder Dose ist ein „Pfeiffer & Diller-Löffel" beigefügt. Die Firma Pfeiffer & Diller Horchheim bei Worms stellt die Kaffee-Essenz unter Aufsicht des Rabbinats der israelitischen Religionsgesellschaft Mainz her.

Tee

Man rechnet für eine Person ungefähr 1/2—1 Teel. Tee; man gibt den Tee in die heißausgespülte Teekanne, gießt soviel starkkochendes Wasser darüber, daß die Teeblätter gut bedeckt sind, läßt den Tee zwei Minuten ziehen und gießt dann das übrige Wasser hinzu. Nach 3—5 Minuten muß der Tee von den Blättern abgegossen werden. Sparsamer, aber nicht so

schmackhaft ist die Zubereitung im Tee-Ei. Vielfach ist es auch üblich, einen starken Tee-Extrakt herzustellen, der dann in der Tasse beliebig mit kochendem Wasser verdünnt wird (besonders geeignet für den Gebrauch am Schabbos).

Kakao

Man rechnet einen Teel. Kakao pro Tasse. Der glatt angerührte Kakao wird zu der heißen Milch gegeben, einmal aufgekocht und nach Belieben mit Zucker gesüßt. Zweckmäßig ist es, Kakao wegen seines hohen Oelgehaltes lauwarm anzurühren.

Schokolade

Man rechnet für 1/2 l 50—75 g geriebene Schokolade, sie wird zubereitet wie Kakao, statt Milch kann Wasser oder ein leichter Kaffee genommen werden.

Eisschokolade und Eiskaffee

Die fertige Schokolade oder der fertige Kaffee werden einige Stunden in die Gefrierbüchse in Eis und Salz gestellt, in Gläsern mit Sahne serviert.

Maibowle

4 Flaschen Weißwein
2 Flaschen Sprudel
2 Bündchen Maikräuter
1 1/2 Apfelsine
Zucker nach Geschmack

Die gewaschenen Kräuter, die in Scheiben geschnittene Apfelsine und der in etwas Wasser geläuterte Zucker werden zu dem Wein und Wasser gegeben.

Statt Weißwein kann man alkoholfreien Apfelsaft nehmen.

Glühwein

1/2 Flasche Rotwein
2 g ganzen Zimt
1 Nelke
80 g Zucker
1/2 Zitronenschale
Zitronensaft

Die Zutaten werden aufgekocht und durch ein Sieb gegossen.

Grog

$^1/_4$ l Wasser
65 g Zucker
$^1/_{16}$ l Arrak od. Rum

Das kochende Wasser wird auf den Arrak und Zucker gegossen.

Punsch

1 Flasche Rotwein
$^1/_8$ l Rum
125 g Zucker
$^1/_4$ l Wasser od. Tee
Saft und Schale $^1/_2$ Zitrone

Alle Zutaten werden zusammen aufgekocht.

Verschiedenes

Brühe zu Aspik zu klären

Auf 1 l Flüssigkeit rechnet man 2 Eiweiß, die zerkleinerte Schale eines Eies, 2—3 Eßl. Wasser.

Die vollständig entfettete, gefärbte Brühe wird erwärmt und scharf abgeschmeckt; zu Geleezwecken wird Agar darin aufgelöst. Eiweiß, Schale und Wasser schlägt man untereinander, gibt alles mit dem Agar unter starkem Schlagen zu der Flüssigkeit, schlägt das Ganze bis zum Aufkochen; nachdem der Topf $^1/_2$ Stunde an der Seite des Herdes gestanden, gießt man alles durch einen überbrühten Beutel. Man rechnet zu Geleespeisen auf 1 l Brühe $1^1/_2$ Stange Agar, wenn sie in Glasschüsseln angerichtet werden, 2 Stangen, wenn sie gestürzt werden und $2^1/_2$ Stangen, wenn die Einlage schwer ist.

Käseauflauf

$^3/_8$ l Milch
100 g Butter
5 Eier
80 g Mehl
1 Prise Cayennepfeffer
$^1/_2$ Teel. Salz
60 g gerieb. Schweizerkäse
60 g gerieb. Parmesankäse

Die eine Hälfte der Butter wird geschmolzen, das Mehl dazu geschüttet und glatt gerührt, die Milch nach und nach dazu gegeben, bis sich der Kloß vom Topfe ablöst. Die andere Hälfte der Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Salz, Pfeffer und der Käse dazu gegeben, dieses mit der abgekühlten Mehlmasse verrührt, zuletzt der steife Eischnee daruntergezogen. Die Masse wird in einer vorbereiteten Form 1 Stunde gebacken und sofort zu Tisch gegeben.

Kochkäse

500—750 g Quark
20—30 g Butter
1 Eßl. Kümmel
1 Teel. Salz

Der weiße Käse muß derart trocken sein, daß man denselben auf dem Reibeisen reiben kann. Hierauf wird er an einem warmen Ort zum Gären hingestellt, wo man ihn ungefähr 2—3 Tage stehen läßt, dann kocht man die Masse und rechnet 20—30 g Butter auf 500—750 g Käse, gibt Kümmel und Salz hinzu und schüttet ihn in eine Schüssel zum Erkalten.

Becher- oder römische Pasteten

125 g Mehl	1 Eßl. Rum
1 ganzes Ei	knapp 1/4 l Milch od. Wasser
1 Eigelb	1 Prise Salz und Muskat

Der Teig wird kurz vor dem Verbrauch angerührt, inzwischen hat man Backfett erhitzt und das Pasteteneisen darin heiß werden lassen. Man gießt von dem Teig ein Weinglas halb voll, hält das heiße Eisen hinein und hebt es schnell, sobald der Teig sich an demselben festgesetzt hat, in das Fett und läßt die Pasteten hierin backen, bis sie goldgelb sind. Man füllt die Förmchen mit feinem Ragout oder mit Pilzen, Gemüse oder auch mit Kompott.

Römische Pasteten

(Einfache Art.)	45 Stück.	(Feine Art.
1 Tasse Mehl		3 Eßl. Mehl
1 Tasse Wasser		etwas Wein zum Anrühren
2 Eier		1 Eßl. Oel
1 Prise Salz		3 ganze Eier
1 Teel. Zucker		

Der Teig wird glatt gerührt und das Pasteteneisen in das heiße Fett getaucht. Dann läßt man es ablaufen, taucht es in den Teig und backt die Pasteten schwimmend in Fett.

Gebackene Bananen I

6—10 Bananen	Saft von 1 Zitrone
1 Rezept Eierkuchenteig	Butter od. Oel zum Backen

Die Bananen werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, mit Zitronensaft beträufelt, in den Eierkuchenteig eingetaucht, in Butter oder Oel in der Pfanne gebacken.

Gebackene Bananen II

Die vorbereiteten Bananen werden mit Zitronensaft beträufelt, in mit Zucker gebräunter Butter von allen Seiten geschmort.

Sardellenbutter

125 g Butter	1 Teel. Zitronensaft
90 g Sardellen mit dem Salz gewogen	1 Prise weißen Pfeffer

Die Sardellen werden gewässert, entgrätet, gewiegt, durch ein Sieb gestrichen, mit den Zutaten verrührt. Man verwendet sie zu Sardellen- oder Eierbroten.

Senfbutter

125 g Butter	1 Prise Pfeffer
2 harte Eigelb	1 Eßl. Senf

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die durch ein Sieb gestrichenem Eigelb dazu gegeben, alle Zutaten vermischt und verwendet wie Sardellenbutter.

Strudel mit Käse

Man bereitet den Strudel genau wie einen Apfelstrudel, gibt aber als Füllung weißen Käse hinein, der wie zum Käsekuchen vorbereitet ist.

Strudel mit Fleischfüllung

Zubereitung wie vorher; als Füllung gibt man wie zum falschen Hasen vorbereitete Fleischmasse hinein.

Krankenkost

In einem umfassenden Kochbuch dürfen Rezepte für Kranke und für Kinder nicht fehlen; doch ist es erforderlich, erst ganz kurz einige Grundlagen darzustellen. Eine allgemeingültige Nahrungszusammenstellung und Rezepte für die Säuglingskost kann man nicht aufstellen, da fast jedes Kind, besonders bei künstlicher Ernährung, nach seiner Eigenart behandelt werden muß. Grundlage hierfür bieten die verschiedenen ärztlichen Bücher über Säuglings- und Kleinkinderpflege, die meistens auch Rezepte enthalten. Doch richtet man sich am besten nach den Vorschriften eines Arztes. Es muß hier genügen, darauf hinzuweisen, daß saubere, sorgfältige, genau abgemessene Zubereitung von besonderer Bedeutung ist; die Nährstoffe möglichst zu erhalten, ist von größter Wichtigkeit.

Die Kost für Kranke ist ganz verschieden zu gestalten, je nach Art der Erkrankung, ob der Patient Fieber hat oder nicht, ob eine akute oder chronische Störung vorliegt und ob die Kost eine anregende oder beruhigende Wirkung auf die Darmtätigkeit ausüben soll.

Wichtig ist, die Anordnungen des Arztes genau zu befolgen, da jede Kleinigkeit von ausschlaggebender Bedeutung sein kann. Auch hier wird sich die Zusammensetzung der Kost nach dem Kalorienwert richten, da ja auch die Krankenkost dazu dienen muß, verbrauchte Stoffe zu ersetzen und die Kräfte zu erhalten. Von besonderer Bedeutung hierbei ist, daß die Speisen gut zubereitet und möglichst appetitanregend angerichtet werden; auch für Abwechslung ist Sorge zu tragen. Bei Fieberkranken ist alles zu vermeiden, was zu einer Erhöhung der Temperatur beitragen kann, wie zum Beispiel Fleisch oder fettige Speisen; für alle bettlägerigen Kranken sind schwer verdauliche Speisen unzuträglich. Für solche Kranke, die nicht viel Nahrung auf einmal vertragen können, ist es erforderlich, alle halbe oder ganze Stunde eine Kleinigkeit zuzubereiten, diese Speisen müssen dann aber sehr reich an Nährstoffen sein.

Beim Einkauf der zu verwendenden Nahrungsmittel ist besonders sorgfältig auf Güte und Frische zu achten. Die Zubereitung soll in kleinen Gefäßen geschehen und auch beim Anrichten nehme man kleine Schüsseln, damit die Speisen nicht erkalten. Möglichst soll man vermeiden, den Kranken zu fragen, was er zu essen wünscht; durch Ueberraschung kann die Eßlust gesteigert werden. Auch darf nur immer ein Gericht dem Kranken dargeboten werden; also zum Beispiel beim Mittagessen erst die Suppe, dann erst die anderen Speisen und alles in kleinen Mengen, da das Sehen großer Mengen den Appetit verlegen kann. Reste dürfen nicht im Krankenzimmer stehen bleiben, da sie an Geschmack verlieren und das ständige Sehen die Eßlust nimmt.

Verschiedene Krankheiten erfordern besondere Diäten. Bei mit Durchfall verbundenen Magen- und Darmkrankheiten sind erlaubt: Wasser- und Fleischsuppen mit Einlagen aus Gerste, Reis, Hafergrütze, Fleisch, Rindfleisch fein gehackt, leicht angebraten, Hühner- und Taubenfleisch gekocht, Kalbsmilchner, alles ohne Fett- oder Buttersauce; verboten sind: alle Fette, Käse, Schwarzbrot, Kartoffelpuffer, frisches Brot.

Bei Magen- und Darmkrankheiten mit Verstopfung ist möglichst abwechslungsreiche Kost zu empfehlen, mit Bevorzugung von Obst, Pumpernickel, saurer Milch, Buttermilch, Fleisch in geringen Mengen, am besten fetthaltiges. Zu empfehlen sind Getränke, Fruchtsäfte, Obstweine, süßer Kaffee bald nach der Mahlzeit.

Bei Gelbsucht ist auf fettlose, leichtverdauliche Kost Wert zu legen, da die Fettverdauung gestört ist. Bei Nierenkranken ist Wert zu legen auf Genuß von reichlich Gemüse aber wenig Fleisch, keine Gewürze, keine kalten Getränke, aber reichlich Milch. Erlaubt sind: Wasser und Milchsuppen, Brot und Kartoffeln, Auflauf von Reis, Grieß, Fett in reichlichsten Mengen, Früchte aller Art, jedoch keine Nüsse. Bei Gicht ist Wert zu legen auf gemischte reizlose Kost, wenig Fleisch, wenig Gewürze, viel Flüssigkeit; verboten sind alle Säuren und sauren Zubereitungen, scharf gesalzenes Fleisch oder Fisch, schwere fett- und zuckerreiche Speisen, alkoholische Getränke.

Zur Bekämpfung von Blutarmut und Bleichsucht achte man auf gut zubereitete, appetitanregende Kost, zu meiden sind alle stark sauren, gewürzte und gesalzene, sowie sehr fette und blähende Speisen. Zuckerkranke dürfen keine Speisen genießen, welche Zucker und Stärke enthalten. Fett, Fleisch und grüne Gemüse sind zu bevorzugen. Zum Süßen kann man Kristallose (Saccharin) oder einen anderen Süßstoff verwenden, aber mit großer Vorsicht, da 2 g Süßstoff ungefähr dem Süßwert von 900 g Zucker entsprechen. Süßstoff darf nicht mitgekocht werden. Am zweckmäßigsten stellt man sich eine Lösung her (2g Süßstoff auf $^1/_4$ l lauwarmes Wasser), die man tropfenweise verwendet; etwa entstandene Bitterkeit muß durch sorgfältiges Würzen gemildert werden. Als Bindemittel werden besonders präparierte Mehle in den Handel gebracht, z. B. Aleuronatmehl, Konglutinmehl, auch kann man Eier zum sämig machen verwenden.

Zur Ernährung des Kleinkindes vom Ende des 1. Lebensjahres bis zum 3. Jahr kann man alle leicht verdaulichen Gemüse verwenden, man vermeide nur die schwer verdaulichen Kohlarten, doch können Wirsing und Grünkohl gegeben werden. Als Zu-

bereitungsart eignet sich besonders gut Gemüse mit Kartoffeln zusammen gekocht, sonst gibt man eine kleine Portion Kartoffelbrei zum Gemüse. Eine Tageskost für ein Kind am Ende des 2. Lebensjahres kann sich auf folgende Weise zusammensetzen.

1. Frühstück: 200 g Milch oder Kakao = 1 Normalfläschchen, ½ Brötchen oder Zwieback.

2. Frühstück: ½ Apfel, 1 Zwieback.

Mittagsmahlzeit: Gemüse mit Kartoffelbrei, Obstbrei.

Nachmittagsmahlzeit: 200 g Milch, Zwieback oder Brötchen.

Abendmahlzeit: Milchbrei mit Fruchtsaft.

Vom 3. Jahre an kann man alle leicht verdaulichen Gerichte nehmen, doch wenig Fleisch und keine gewürzten Speisen.

Rezepte zur Kost des Kleinkindes

Spinat, Möhren, Erbsen, Kochsalat

125—250 g Gemüse — 1 Teel. Butter
½ Teel. Salz — Milch, Zucker

Die sauber gewaschenen Gemüse werden mit wenig Wasser gar gekocht (ohne Abwellen), durch ein Sieb gerührt und mit Salz, Butter, Zucker, wenn nötig auch Milch fertig gemacht.

Kastanienbrei

75 g geschälte Kastanien — Salz, Butter
½ l Milch — Zucker

Die geschälten Kastanien werden in Milch weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit Salz, Zucker und Butter gewürzt.

Grieß- oder Mondaminbrei

¼ l Milch — 1 Teel. Zucker
15—20 g Grieß — 1 Prise Salz

Das Stärkemehl oder Grießmehl wird mit der kalten Milch glatt verquirlt und unter ständigem Rühren 5 Minuten gekocht, dann mit Zucker und Salz gewürzt. Bei älteren Kindern kann man 1 Ei oder 1 Stich Butter zugeben.

Bananenbrei

1 Banane — 1—2 Eßl. Sahne
1 Teel. Zucker

Die Banane wird roh mit einer Gabel zerdrückt und mit Zucker und Sahne gemischt.

Allgemeine Krankenkostrezepte

Fast alle Rezepte, die im Hauptteil des Kochbuches stehen, können unter entsprechender Abänderung auch als Kranken- und Rekonvaleszentenkost gebraucht werden, deshalb brauchen an dieser Stelle nur wenige aufgeführt zu werden.

Eiweißwasser

⅛ l Wasser — 1 Eiweiß

Abgekochtes Wasser und Eiweiß werden 10 Minuten verschlagen und dann durch ein Tuch gegossen. Dieses Getränk kann je nach Verordnung durch Zusätze von Salz, Zucker, Zitronensaft, Rotwein oder Weißwein verändert werden.

Wasser mit Reisschleim

1 l Wasser — 50 g Reis

Der Reis wird blanchiert und dann mit kaltem Wasser aufgestellt, ¾ Stunde langsam gekocht und durch ein Tuch gegossen.

Reiswasser

5—6 Eßl. Reis

werden mit ½ l Wasser ½ Stunde gekocht, die Flüssigkeit durchgegossen und mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

Mandelmilch

90 g süße Mandeln — 50 g Zucker
3 bittere Mandeln — ½ l Wasser

Das gekochte Zuckerwasser wird über die geschälten geriebenen Mandeln gegossen und 1 Stunde ziehen gelassen, dann durch ein Tuch gegossen.

Vanillemilch

½ l Milch — ¼ Stange Vanille

Die Milch wird mit der Vanille aufgekocht und durch ein Sieb gegossen.

Geschlagenes Ei

1 Ei	Zitronensaft
1 Eßl. Zucker	

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, mit Zitronensaft gewürzt und dann der steife Eierschnee untergezogen.

Ei im Glas

Eier und Salz werden verquirlt, im Wasserbad gerührt, bis es dick wird, dann herausgenommen und weiter gerührt, bis es erkaltet ist.

Ei mit Kognak

1 Ei	Zitronensaft
1 Eßl. Zucker	

Das ganze Ei wird mit Zucker und Kognak ungefähr 10 Minuten geschlagen.

Kognakmilch

$^1/_4$ l Milch	1 Stückchen Vanille
1—2 Eigelb	1 Eßl. Kognak
20 g Zucker	Schnee oder Sahne

Eigelb und Zucker werden gerührt, Milch und Gewürze hinzugegeben, zuletzt Schnee oder Sahne und warme Milch. Zucker, Vanille werden aufgekocht, mit Eigelb gebunden, durchgegossen; wenn erkaltet, tropfenweise Kognak hinzugegeben, evtl. kann man statt Milch Sahne oder mehr Eier nehmen.

Fleischtee

125 g Rindfleisch	1 Prise Salz
2 Eßl. Wasser	

Das gemahlene Fleisch wird mit abgekochtem Wasser und Salz in einem Porzellangefäß gemischt, 2 Stunden ziehen gelassen. Man gießt den Tee durch ein Tuch und reicht ihn teelöffelweise. Bei einer anderen Zubereitungsweise werden die Zutaten in einer Flasche im Wasserbad erhitzt, bis sich genügend Saft gebildet hat, dann durch ein Tuch gegossen.

Kräftige Fleischbrühe

250 g Rindfleisch	$^3/_4$ l Wasser
250 g Kalbfleisch	1 Teel. Salz
1 Taube	1 Mohrrübe

Die geschnittenen Fleischwürfel werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und 2—3 Stunden langsam gekocht.

Flaschenbouillon

Das Fleisch wird gewiegt, in ein Glas eingefüllt und dann Wasser darauf gegeben und ein paar Möhren. Das Glas wird mit Watte oder Pergament dicht verschlossen und im Wasserbad gekocht oder auch auf Dampf 5 Stunden. Dann wird die Brühe durch ein Tuch gegossen und entfettet.

Fleischsaft

Ein fingerdickes, saftiges Beefsteak wird im Röster auf beiden Seiten auf glühendem Kohlenfeuer angeröstet. Dann schneidet man das Fleisch in kleine Stückchen und preßt es durch die Fleischpresse. Der Saft muß sehr kalt aufbewahrt werden, hält sich aber nur in gut verschlossener Flasche ungefähr 2 Tage.

Hirnsuppe

$^1/_4$ Kalbshirn	1 Eigelb
$^1/_8$ l Brühe	

Das vorbereitete Hirn wird abgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Ei und etwas kalter Brühe verrührt, in die kochende Brühe gegossen und einmal aufgekocht.

Semmelsuppe

Man schneidet Weißbrot in dünne Scheiben und legt es auf einen warmen Teller, gibt Salz und etwas Butter darauf und gießt dann kochendes Wasser darüber.

Wassersuppe mit Ei

2 Eßl. saure Sahne

werden auf einem heißen Teller verschlagen, etwas kochendes Wasser dazu gegeben und gesalzen.

Zerfahrene Eiersuppe

1 Ei	2 Messerspitzen Mehl
2 Eßl. Sahne	

Die Zutaten werden verquirlt und in $^1/_3$ l Wasser geschüttet und einmal aufgekocht.

Schleimsuppe von Haferflocken

Die Hafergrütze wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, dick aufgequollen, durchgestrichen und dann mit Salz und Butter aufgekocht. Sie muß 20—30 Minuten kochen.

Fleischbrei

80 g Rind- od. Kalbfleisch	1 Eigelb
10 g Pflanzenbutter	3 Eßl. Fleischsaft od. Brühe

Das leicht gedünstete Fleisch wird durch die Maschine gedreht, mit den übrigen Zutaten vermischt und im Wasserbad bis auf 70 ° C erhitzt.

Kalbsmilch in weißer Sauce

Die gekochte Kalbsmilch wird in einer weißen Sauce, die mit Eigelb abgerührt und mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt wird, angerichtet.

Kalbsmilch

Die Kalbsmilch wird, nachdem sie vorschriftsgemäß vorbereitet ist, in Wasser steif gekocht, dann wird die äußere Haut abgezogen, die Kalbsmilch mit Pflanzenbutter gebraten, Mehl darüber gestreut, Wasser daran gegeben und gar geschmort.

Gedämpftes Kalbshirn

Das vorbereitete Hirn wird weich gekocht, mit Fett gedämpft und etwas Wasser daran gegossen.

Kalbssteak

Man zieht die Haut ab und reibt das Fleisch mit etwas Salz ein und bestreut es mit Mehl, um die Sauce zugleich zu binden und zu bräunen. Man bratet es in Pflanzenbutter auf jeder Seite ca. 5 Minuten und schmort es dann noch etwas, indem man Wasser dazu gibt und die Pfanne mit einem Deckel bedeckt.

Soufflee

2 Eigelb	40—60 g Puderzucker
2 Eischnee	10 g Pflanzenbutter od. Butter
1 Prise Salz	etwas Zitronensaft

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann der steife Eischnee untergezogen, mit Salz und Zitronensaft gewürzt und in einer Emaillepfanne oder Form im Ofen gebacken. Man kann das Soufflee auch mit Preißelbeeren füllen.

Quarkauflauf

125 g Quark	2 Eier
20 g Zucker	1 Teel. Zitronensaft od. Vanille

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, der durchgestrichene Quark hinzugegeben, dann Zitrone oder Vanille, zuletzt der steife Eischnee, dann backt man den Auflauf in der Form.

Rezepte für Zuckerkranke

Suppe von Fleischresten

100 g Fleischreste	1 Eigelb
$^{1}/_{2}$ Eßl. Pflanzenbutter	Salz
$^{3}/_{8}$ l Wasser	

Das gemahlene, gekochte oder gebratene Fleisch wird mit Wasser, Pflanzenbutter und Salz gekocht, mit Eigelb abgerührt und wenn nötig mit Würze abgeschmeckt.

Suppe aus Kalbshirn

$^{1}/_{2}$ Kalbshirn	$^{1}/_{2}$ Zwiebel
1—2 Eßl. Pflanzenbutter	$^{3}/_{8}$ l Wasser
3 g Salz	etwas Spargel od. Blumenkohl

Das Kalbshirn wird zu der in Fett gebräunten Zwiebel gegeben, Wasser aufgefüllt, $^{1}/_{4}$ Stunde langsam gekocht, das vorbereitete, kleingeschnittene Gemüse wird auch in der Suppe gekocht. Das Kalbshirn wird durch ein Sieb gerührt, dann wieder in die Suppe hineingegeben und mit Salz abgeschmeckt.

Apfelsuppe

1—2 Aepfel	1 Stück Zitronenschale
$^{1}/_{2}$ l Wasser	3 Aleuronatzwieback
1 Ei	Süßstofflösung

Die geschälten Aepfel werden mit Wasser und Zitronenschale gekocht, durch ein Sieb gerührt, der geriebene Zwieback und 1 Ei zugefügt und mit Süßstoff abgeschmeckt. Genau so kann man alle anderen Obstsuppen zubereiten.

Blumenkohl oder Spargelsalat

Gemüse	1 Eßl. Oel
Salzwasser	$^{1}/_{2}$ Zitrone

Das in Salzwasser gar gekochte Gemüse wird mit Oel und Zitronensaft angemacht, ungefähr 1 Stunde stehen gelassen. Man kann Gemüsesalat auch mit Mayonnaise zurechtmachen.

Gemüse und Fleisch

Die Gemüse können fast alle verwendet werden, doch ohne Zugabe von Mehl, statt dessen kann man 1 Ei zum Binden verwenden. Auch fast alle Fleischgerichte eignen sich für Zuckerkranke, besonders auch kalt als Aufschnitt, um Abwechslung in die Kost zu bringen.

Zitronencreme

2 Eier
1/8 Stange Agar
2 Tropfen Saccharinlösung
1—2 Teel. Zitronensaft
1/8 l Apfelwein

Das Agar wird nach Vorschrift im Apfelwein aufgelöst, die Eigelb werden solange gerührt, bis sie schaumig sind, dann wird Zitronensaft und Süßstofflösung untergemischt und der steife Eischnee untergezogen, zuletzt gibt man Agar hinzu, das etwas abgekühlt sein muß. Die Speise wird in einem Glasschüsselchen angerichtet.

Haselnußmakronen

125 g Haselnußkerne
2 Tropfen Süßstofflösung
1 Ei

Das Ei wird mit der Lösung schaumig gerührt, dann mischt man die geriebenen Kerne dazwischen, formt kleine Kugeln, die man auf dem Blech bei mäßiger Hitze hellgelb backt.

Mandelbrot

4 Eier
150 g Mandeln
50 g Aleuronatzwieback
1 Teel. Backpulver

Die Eigelb werden dick gerührt, dann gibt man den steifen Eierschnee und zuletzt die geriebenen Mandeln und den Zwieback hinzu. Man füllt die Masse in eine gut gefettete Form und backt sie ungefähr 1 Stunde.

Nußbrot für Diabetiker

500 g geriebene Nüsse
200 g Diabetikermehl
4 Eier
1/4 l Sahne
1 Backpulver, Salz

Die Eier werden verschlagen, alle anderen Zutaten hinzugegeben und gebacken.

Äpfel mit Weinschaum

I.

2 Aepfel
3—4 Nüsse
1/4 l Wasser
1 Stück Zitronenschale

II.

1/8 l Apfelwein
1 Stück Vanille
1 Tropfen Süßstofflösung
1 Ei
1/8 Stange Agar

Die geschälten, ausgehöhlten, ganzen Aepfel werden in Wasser mit Zitronenschale weich gekocht, herausgenommen und mit gehackten Nüssen gefüllt, auf einer Platte angerichtet. Der Weinschaum wird zubereitet wie Zitronencreme und dann über die Aepfel gegossen.

Weingelee

1/8 l Apfelwein od. Rotwein
4 Tropfen Süßstofflösung
1 Teel. Zitronensaft
1/4 Stange Agar

Das Agar wird in Wasser aufgelöst, zu den übrigen Zutaten gegeben; die Speise muß kalt gestellt werden zum Erstarren. Als Beigabe kann man Makronen geben.

Die vegetarische Küche

Einer der wenigen Vorteile, die uns der Krieg gebracht hat, ist die Erkenntnis, daß die Ueberschätzung der Kost unberechtigt ist. Man hat eingesehen, daß Gemüse und Obst von besonderen Bedeutung für die Ernährung sind, und daß es deshalb zweckmäßig ist, jede Woche 1—2 fleischlose Tage einzuführen, an denen man aus mehlhaltigen Speisen, Gemüse und Obst vollwertige Mahlzeiten zusammenstellen kann; besonders für Kinder jeden Alters, für die der Fleischgenuß so weit als möglich einzuschränken ist, sind solche Tage äußerst wichtig und bei richtiger Ausführung auch sehr beliebt. Ob rein vegetarische Kost genügt und durchführbar ist, ist noch eine Streitfrage, die ihrer Klärung entgegensieht. Viele Menschen sind durch ethische Ueberlegungen zur vegetarischen Kost übergegangen. Es wird hauptsächlich wohl von der Lebensweise abhängig sein, ob sich die vegetarische Küche durchführen läßt.

Im Rahmen dieses Buches konnten nur wenige Rezepte erwähnt werden, da sie nichts speziell Jüdisches sind, und alle milchigen Gerichte gleichzeitig als vegetarische dienen können. Wer nur vegetarisch kochen will, findet eine größere Auswahl von Rezepten in den Kochbüchern von Dr. Julian Marcuse und Bernhardine Wörner und in dem neuesten von Hedwig Neumeyer, Godesberg, deren Anschaffung aufs Wärmste empfohlen werden kann.

Vegetarische Rezepte

Linsenkotelettes

65 g Linsenschrot eingeweicht
65 g Hafergrütze
65 g Grünkern
$^3/_8$ l Wasser
10 g Palmin
80 g Weißbrot
Salz
Muskat
1—2 Eier
Stoßbrot nach Bedarf

Linsenschrot, Hafergrütze und Grünkern werden mit Wasser und Palmin, Salz und Zwiebel in einen Topf getan und im Wasserbad 1—$1^1/_2$ Stunde gekocht. Ist die Masse etwas abgekühlt, mischt man Ei, eingeweichtes Weißbrot und soviel Stoßbrot unter die Masse, wie zum Formen nötig ist. Die Kotelettes werden geformt, paniert und in Palmin oder Oel braun gebraten.

Haferwürstchen

100 g Grütze
Wasser nach Bedarf
1 Zwiebel in 20 g Fett gedünstet
1—2 Eier
Salz
Stoßbrot nach Bedarf

Die feingeschnittene Zwiebel wird in dem Palmin gedünstet und dann die Grütze dazu gegeben, Wasser dazu gegossen und die Grütze dick ausgequollen. Man vermischt Ei und Stoßbrot damit, formt Würstchen, die man paniert und bratet.

Falscher Hase von Grünkern

Die Masse wird wie oben bereitet, nur nimmt man anstatt Grütze Grünkern, dann formt man einen falschen Hasen und brät ihn in heißem Fett im Bratofen ungefähr 1 Stunde braun.

Reisauflauf mit Gemüsen

250 g Reis
60 g Butter od. 40 g Palmin
Gemüsewasser
Salz und Pfeffer
nach Belieben 4 Eßl. Parmesankäse
250—500 g geputztes Gemüse

Der abgewellte Reis wird in Fett geschwitzt, mit Gemüsewasser und Gewürzen dick ausgequollen, dann die würfelig geschnittenen, weich gekochten Gemüse darunter gemischt, in eine gefettete Form gefüllt und überbacken.

Kölner Schnitzel

250 g Weißkohl
2 Zwiebeln
30 g Palmin
1 Eigelb
Stoßbrot nach Bedarf

Das geputzte Weißkraut wird in Salzwasser halbweich gedünstet, abgegossen und fein gehackt. Die Zwiebeln werden in Fett geschwitzt, zum Kraut gegeben, das Ei und soviel Stoßbrot hinzugefügt, bis es zusammenhält. Man formt Schnitzel, paniert und bäckt sie.

Gefülltes Kraut

Zubereitung wie gefülltes Kraut, anstatt Fleischfarce benutzt man dieselbe Masse wie zur Bereitung von Haferwürstchen.

Speisezettel

Speisefolge eines Kinder-Erholungsheimes

(Monat Juli)

Täglich: 1. Frühstück: Milch und Butterbrot; 2. Frühstück: Marmeladebrot oder Obst und Brot; Nachmittags: Kakao mit Brötchen.

Sonntag. Mittagessen: Reissuppe mit Tomaten, Rinderbraten, Salzkartoffeln, Kopfsalat, Johannisbeerschaum; Abendessen: Wurst und Bohnensalat.

Montag. Mittagessen: Einlaufsuppe, Siedfleisch mit Petersilienkartoffel, Johannisbeeren mit Zucker (roh); Abendessen: Gelberübengemüse mit Kartoffeln.

Dienstag. Mittagessen: Schleimsuppe, Blumenkohl und Omelette, Heidelbeerkompott; Abendessen: weißer Käse mit neuen, gesottenen Kartoffeln.

Mittwoch. Mittagessen: Grießsuppe, Siedfleisch, Wirsing, ger. Kartoffeln, Stachelbeeren; Abendessen: Gr. Bohnengemüse mit Kartoffeln.

Donnerstag. Mittagessen: Gemüsesuppe, Sauerbraten mit Salzkartoffeln, Heidelbeeren mit Zucker (roh); Abendessen: Nudeln mit Kopfsalat.

Freitag. Mittagessen: Blumenkohlsuppe, Lungenmus, sauer mit Kartoffeln; Abendessen: Nudelsuppe, Kalbsbraten mit gemischtem Salat, Birnen.

Samstag. Mittagessen: Grünkernsuppe, Rostbraten, Reis, rote Rüben, Kompott von Sauerkirschen; Abendessen: Ei mit Kopfsalat, Maizenapudding mit Himbeersaft.

Sonntag. Mittagessen: Reissuppe, Ragout von Rind- und Kalbfleisch, Makkaroni, Heidelbeeren (roh) mit Zucker; Abendessen: Wurst- und Kartoffelsalat.

Montag. Mittagessen: Suppe mit Einlauf, Siedfleisch, Petersilienkartoffel, Johannisbeeren (roh) mit Zucker; Abendessen: Kohlrabi mit Kartoffeln.

Dienstag. Mittagessen: Schleimsuppe, Hammelbraten mit Bohnen und Kartoffeln, Stachelbeeren; Abendessen: gestürzter Reis mit Johannisbeeren.

Mittwoch. Mittagessen: Gemüsesuppe, Bratkartoffeln mit Ei und Kopfsalat, Schokoladenpudding mit Sauce; Abendessen: Nudeln mit Heidelbeeren.

Donnerstag. Mittagessen: Grießsuppe, Siedefleisch mit Dampfkraut und Kartoffeln, Johannisbeeren; Abendessen: Nudeln mit Heidelbeeren.

Freitag. Mittagessen: Gerstensuppe, geb. Fische und Kopfsalat; Abendessen: Einlaufsuppe, eingemachtes Kalbfleisch mit Reis, Birnen.

Samstag. Mittagessen: Kirschsuppe, Rostbraten mit Krautsalat, Biskuitroulade; Abendessen: Ei, hart, mit Bohnensalat.

Speisefolge einer jüdischen Kinder-Heilstätte

(Monat Mai)

Täglich: 1. Frühstück: Kakao, Butterbrot oder Brötchen; 2. Frühstück: Milchgrütze oder Hafergrütze mit Milch.

Sonntag. Mittagessen: Reissuppe, Wiener Wurst, Sauerkraut, Kartoffelbrei, Zwetschenkompott; Nachmittags: Milch, Berches mit Käse; Abendessen: Grießbrei mit Johannisbeeren, Oelsardinenbrot.

Montag. Mittagessen: Linsensuppe, Spätzle, Pflaumenkompott; Nachmittags: Milch, Brötchen mit Marmelade; Abendessen: Kartoffeln, Hering, Rahmsauce.

Dienstag. Mittagessen: Grießsuppe, Erbsen und Möhren, Kartoffeln, ged. Beefsteak, gem. Kompott; Nachmittags: Milch, Brot mit Quarkkäse; Abendessen: Makkaroni mit Tomatensauce, Bohnensalat, Kompott.

Mittwoch. Mittagessen: Grünkernsuppe, Spinat, Kartoffeln, Spiegelei, Rhabarberkompott; Nachmittags: Milch, Brötchen mit Marmelade; Abendessen: Brot mit Kochkäse, Tee, Schokoladenpudding mit süßer Sahne.

Donnerstag. Mittagessen: Kartoffelsuppe, Grießschnitten mit Kirschen; Nachmittags: Milch, Brot mit Marmelade; Abendessen: Reisbrei mit Apfelkompott.

Freitag. Mittagessen: ged. Kartoffeln, Lungenmus; Nachmittags: Milch, Brötchen mit Weichkäse; Abendessen: Nudelsuppe, Kartoffelbrei, Weincreme.

Samstag. Mittagessen: Eiergerstensuppe, Makkaroni, Suppenfleisch mit Kräutersauce, grüner Salat, Mirabellen; Nachmittags: Milch, Bundkuchen; Abendessen: Heringsbrote, Milchkaffee, gedicktes Zwetschenkompott.

Sonntag. Mittagessen: Reissuppe, Spinat, Salzkartoffeln mit Spiegelei, Heidelbeeren; Nachmittags: Milch, Berches mit Weichkäse; Abendessen: Butterbrot, heiße Milch, gedicktes Kirschkompott.

Montag. Mittagessen: Kartoffelsuppe, Mazzenklöße mit eingemachten Pflaumen; Nachmittags: Milch, Brot mit Marmelade; Abendessen: Kartoffeln, Hering, Rahmsauce, Milchkaffee, arme Ritter.

Dienstag. Mittagessen: Graupensuppe, Petersilienkartoffeln, ged. Beefsteak, Bohnensalat, Rhabarber; Nachmittags: Milch, Schlüterbrot, Käse; Abendessen: Dampfnudeln mit Vanillesauce.

Mittwoch. Mittagessen: Gemüsesuppe, Mangold, Kartoffeln, Goulasch, Preißelbeeren; Nachmittags: Milch, Marmelade, Brot; Abendessen: Butterbrot mit Radieschen, Gurken, Sultanspeise.

Donnerstag. Grießsuppe mit Tomaten, Nudelschalet mit Weinsauce; Nachmittags: Milch, mürbe Brötchen; Abendessen: Salzkartoffeln, Klopse, Salat.

Freitag. Mittagessen: Schwämmchensuppe, Rhabarberkuchen; Nachmittags: Milch, Käsebrot; Abendessen: Nudelsuppe, Kalbsschnitzel, Brühkartoffeln, Berches, gemischten Salat, Äpfelkompott.

Samstag. Mittagessen: Eiergraupensuppe, Makkaroni, Schmorbraten, Kopfsalat, gemischtes Kompott; Abendessen: Wurstbrot, Tee, Rhabarberkompott.

Sonntag. Mittagessen: Reissuppe, Spinat, Kartoffeln, gefüllte Milz, Rhabarber; Nachmittags: Milch, Berches mit Butter; Abendessen: Grießbrei mit Johannisbeeren.

Montag. Mittagessen: Linsensuppe, Fleischkloß, Spätzle, Zwetschen; Nachmitags: Milch, Brot mit Zwetschenmarmelade; Abendessen: Kartoffeln, harte Eier mit Rahmsauce.

Dienstag. Mittagessen: Brühkartoffeln, Lungenmus (Schowuaus); Nachmittags: Milch, Brot mit Weichkäse; Abendessen: Nudelsuppe, Suppenfleisch, weiße Sauce, Kartoffeln, Salat (Kopfsalat), Kirschkompott.

Mittwoch. Mittagessen: Schwämmchensuppe, Hühnerragout, Kartoffeln, grüner Salat, Buttercremetorte; Nachmittags: Milch, Schneckennudeln; Abendessen: Kartoffelsalat, Aufschnitt, Kompott.

Donnerstag. Mittagessen: Eiergerstensuppe, Kalbsschnitzel, Kartoffeln, Gurken, Mirabellen; Nachmittags: Milch, Streußelkuchen; Abendessen: belegte Brote, Vanillepudding mit Himbeersauce.

Freitag. Mittagessen: Kartoffeln, Hering, Rahmsauce; Nachmittags: Milch, Brötchen; Abendessen: Grünkernsuppe, Leberklöße, Kartoffeln, Bohnensalat, gem. Kompott.

Samstag. Mittagessen: Eiergraupensuppe, Pökelbraten mit Makkaroni, Kopfsalat, Weincreme; Nachmittags: Milch, mürbe Berches; Abendessen: Heringsalat, Butterbrot, Tee.

Sonntag. Mittagessen: Frühlingssuppe, Suppenfleisch, Spinat, Kartoffeln, Stachelbeerkaltschale; Nachmittags: Milch, Berches, Brot mit Weichkäse; Abendessen: Reisbrei mit Äpfelkompott.

Montag. Mittagessen: Rahmsuppe mit Bröckchen, Grießschnitten mit Johannisbeeren; Nachmittags: Milch, Brot mit süßem Käse; Abendessen: Kartoffelbrei mit Rührei, Kopfsalat.

Dienstag. Mittagessen: Einlaufsuppe, Erbsen und Möhren, Deutsche Beefsteak, ged. Kartoffeln, Kirschen; Nachmittags: Milch, Brot mit Marmelade; Abendessen: belegtes Brot (Radieschen, Oelsardinen, Käse), Schokoladenpudding, süße Sahne.

Mittwoch. Mittagessen: Grünkernsuppe, gebackener Fisch, Kartoffelsalat (mit gekochter Sauce), Mirabellen; Nachmittags: Milch, Mohnbrötchen, mürbe Brötchen; Abendessen: Pfirsichmilch, Butterbrot, rohe Kirschen.

Donnerstag. Mittagessen: Reissuppe, Mangold, Bratkartoffeln, Wurst, Banane; Nachmittags: Milch, Brot mit Weichkäse; Abendessen: Kartoffeln, Hering, Kräutersauce.

Freitag. Mittagessen: Kartoffelsuppe, Rhabarberkuchen; Nachmittags: Milch, Brot mit Marmelade; Abendessen: Nudelsuppe, eingem. Kalbfleisch, Kartoffeln, Berches, Kopfsalat, Weincreme.

Samstag. Mittagessen: Eiergraupensuppe, Roastbeef, Makkaroni, Hollandsauce, Kopfsalat, gemischtes Kompott; Nachmittags: Kakao, Butterkuchen, Schnecken; Abendessen: Obstsuppe mit Vanilleklößchen, Butterbrot.

Speisefolge eines Heimes für gefährdete Kinder und weibliche Jugendliche, wo größte Einfachheit ein unentbehrlicher Erziehungsfaktor ist

(Monat Dezember)

Täglich: 1. Frühstück: Haferbrei; 2. Frühstück: Tomorbrot; Nachmittags: Kaffee, Marmeladenbrot.

1. Mittagessen: geröstete Mehlsuppe, gebackene Fische, Kartoffelsalat; Abendessen: Kakao mit Butterbrot*); Beamtinnen: Tomorbrot mit Fleisch.

*) Da die gemeinsamen Mahlzeiten schon um 7 Uhr eingenommen werden, so bekommen die Beamtinnen um 9 Uhr abends einen kleinen Imbiss in das Zimmer gestellt

2. Mittagessen: Reissuppe, Mehlspatzen, Kompott; Abendessen: Fischsalat und Kartoffeln; Beamtinnen: Brot mit Ei.

3. Mittagessen: Geröstete Mehlsuppe mit Bröckchen, Weißkraut und Kartoffeln; Abendessen: Hering und Kartoffeln; Beamtinnen: Butterbrot, Käse, Tee.

4. Mittagessen: Erbsensuppe, Siebkäse und Kartoffeln; Abendessen: Nudelsuppe, Fleisch und Kartoffeln, Sauce und Obst.

5. Mittagessen: Grünkernsuppe, Braten, Kartoffelsalat; Abendessen: Gurken, Butterbrot, Tee; Beamtinnen: Aepfel.

6. Mittagessen: Graupensuppe, Rotkraut und Kartoffeln; Abendessen: Milchreis; Beamtinnen: Wurstbrot.

7. Mittagessen: geröstete Mehlsuppe, Kartoffeln mit Apfelkompott; Abendessen: Eier und Butterbrot; Beamtinnen: Obst.

8. Mittagessen: Linsensuppe, Krautsalat und Wurst; Abendessen: Kakao und Butterbrot; Beamtinnen: Aepfel.

9. Mittagessen: Reissuppe, Lungenmus und Kartoffeln; Abendessen: geräucherter Schellfisch, Tomorbrot, Tee; Beamtinnen: Obst.

10. Mittagessen: Erbsensuppe, Siebkäse und Kartoffeln; Abendessen: Grünkernsuppe, Kartoffeln, Obst.

11. Mittagessen: Bohnensuppe, Braten, Kartoffelsalat, Obst; Abendessen: geräucherter Schellfisch, Butterbrot u. Tee.

12. Mittagessen: Kartoffelsuppe, Nudeln mit Zwiebelsauce; Abendessen: Wurstbrot und Tee; Beamtinnen: Obst.

13. Mittagessen: geröstete Grießsuppe, Wirsing und Kartoffeln; Abendessen: Hering und Kartoffeln; Beamtinnen: Wurstbrot.

14. Mittagessen: Graupensuppe, Fische mit Sauce und Kartoffeln; Abendessen: Kakao und Kuchen; Beamtinnen: Obst.

15. Mittagessen: Reissuppe, gebackene Fische mit Senfkartoffeln; Abendessen: Milchreis; Beamtinnen: Tee und Kuchen.

16. Mittagessen: geröstete Mehlsuppe, Rotkraut und Kartoffeln; Abendessen: Ei und Kartoffelsalat; Beamtinnen: Käsebrot.

17. Mittagessen: Erbsensuppe, Siebkäse und Kartoffeln; Abendessen: Grünkernsuppe, Kastanien und Zwetschenobst.

18. Mittagessen: Bohnensuppe, Fleisch und Kartoffelsalat, Obst; Abendessen: Schokoladenpudding, Butterbrot; Beamtinnen: Wurstbrot.

19. Mittagessen: Kartoffelsuppe, Braten und Kartoffeln; Abendessen: Milchreis, Brot mit Heringsbutter; Beamtinnen: Käsebrot.

20. Mittagessen: Graupensuppe, Sauerkraut, Kartoffelbrei; Abendessen: Wurstbrot, Tee; Beamtinnen: Obst.

21. Mittagessen: Linsensuppe, Kartoffelsalat, Wurst; Abendessen: Kakao und Butterbrot; Beamtinnen: Obst.

22. Mittagessen: Grießsuppe, Grünkohl, Kartoffeln, Abendessen: Hering und Kartoffeln; Beamtinnen: Obst.

23. Mittagessen: Reissuppe, Lungenmus und Kartoffeln; Abendessen: Pudding und Tomorbrot; Beamtinnen: Wurstbrot.

24. Mittagessen: Erbsensuppe, Siebkäse, Kartoffeln; Abendessen: Grünkernsuppe, Gulasch, Kartoffeln, Bonbons.

25. Mittagessen: Bohnensuppe, Braten und Kartoffelsalat, Obst; Abendessen: Gurken und Butterbrot, Tee; Beamtinnen: Kuchen.

26. Mittagessen: Kartoffelsuppe, Rosenkohl, Reis; Abendessen: Wurstbrot, Tee; Beamtinnen: Obst.

27. Mittagessen: Geröstete Grießsuppe, Fleisch und Kartoffeln; Abendessen: Milchreis, Brot mit Heringsbutter; Beamtinnen: Wurstbrot.

28. Mittagessen: Graupensuppe, Fisch mit Kartoffeln und Sauce; Abendessen: Kakao und Butterbrot; Beamtinnen: Obst.

29. Mittagessen: Mehlsuppe, Sauerkraut und Kartoffelbrei; Abendessen: Fischsalat und Kartoffeln; Beamtinnen: Käsebrot.

30. Mittagessen: Reissuppe, Bohnengemüse; Abendessen: Ei und Butterbrot; Beamtinnen: Obst.

Küchenzettel eines Altersheims

(Monat November)

1. Mittagessen: Blumenkohlsuppe, Kalbsbraten, Kartoffeln, Kompott; Abendessen: Brot, Aufschnitt, Tee.

2. Mittagessen: Geröstete Grießsuppe, Krakauer Wurst, bayerisch Kraut; Abendessen: Bratkartoffeln, Bückinge, II. Form: Milchsuppe, Pudding.

3. Mittagessen: Gemüsesuppe, Königsberger Klops, Kartoffeln, Kapernsauce, Kompott; Abendessen: Butterbrot mit Käse, Kaffee mit Kuchen.

4. Mittagessen: Fleischbrühe, gekochtes Ochsenfleisch, Kartoffeln, Spinat; Abendessen: Heringssalat, Butterbrot und Ei, II. Form: Milchsuppe, gekochtes Ei.

5. Mittagessen: Reissuppe, Schmorbraten, Kartoffeln, Endiviensalat, Kompott; Abendessen: Kartoffelsuppe und Wurstbrot, II. Form: Milchsuppe und Pudding.

6. Mittagessen: Bohnensuppe, Fische und Kartoffeln; Abendessen: Suppe, gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffelsalat, Aepfel im Schlafrock.

7. Mittagessen: Suppe, Kalbsbraten, gemischter Salat, Obst; Abendessen: Brötchen mit Käse, Kakao.

8. Mittagessen: Haferflockensuppe, Bratwurst, Wirsing mit Kartoffeln; Abendessen: Milchreis mit Kompott, Butterbrot.

9. Mittagessen: Fleischbrühe mit feiner Gerste, gekochtes Ochsenfleisch, Bouillonkartoffeln, Salzgurke, Kompott; Abendessen: Linsensuppe, Wurstbrot, II. Form: Milchsuppe, Pudding.

10. Mittagessen: Tomatensuppe, falscher Hase, Kartoffeln, Kopfsalat, Kompott; Abendessen: Himmel und Erde, Spiegeleier.

11. Mittagessen: Braune Mehlsuppe, Kalbsfrikassee, Kartoffelklöße, Kompott; Abendessen: Kakao, Butterbrot, Käse.

12. Mittagessen: Dicke Erbsensuppe, Pudding mit Fruchtsaft; Abendessen: Nudelsuppe, gekochtes Ochsenfleisch mit Champignonsauce, gemischter Salat, Kompott.

13. Mittagessen: gesetzte Suppe, Kalbsbraten, Bouillonreis, Salat, Kompott; Abendessen: Kaffee und Lachsbrötchen.

14. Mittagessen: Grünkernmehlsuppe, Pökelfleisch, Kartoffeln, gemischtes Kompott; Abendessen: Tee, Wurstbrot.

Speisezettel für eine Volksküche

Berechnet für ungefähr 50 Personen.

Winter

Montag: Fleischbrühe mit Reis, Suppenfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln. Mengenberechnung: 7—8 kg Ochsenfleisch, $1^1/_4$ kg Reis, zwei Stangen Meerrettich, 500 g Fett, 500 g Mehl, 25 kg Kartoffeln.

Dienstag: Kartoffelsuppe, Gekochter Fisch mit Senfsauce, Kartoffeln, Eierkuchen mit Apfelmus. Mengenberechnung: 6 kg Kartoffeln, 500 g Fett; $13^1/_2$ kg Fisch; 500 g Fett, 500 g Mehl, Senf; 25 kg Kartoffeln; $1^1/_4$ kg Mehl, 10 Eier, $^1/_4$ kg Palmin, 5 kg Aepfel.

Mittwoch: Graupensuppe mit Gemüse und Hammelfleisch, Mischobst. Mengenberechnung: 4 kg Hammelfleisch, $3^1/_2$ kg Graupen, 1 Blumenkohl, 3 kg Möhren, 1 Wirsing, 8 Kohlrabi, 9 kg Kartoffeln, 500 g Fett, 500 g Mehl; $2^1/_2$ kg Mischobst.

Donnerstag: Gebundene Reissuppe, Weißkohl, Kartoffeln. Mengenberechnung: $2^1/_2$ kg Reis, 500 g Fett; 12—15 kg Weißkohl, 500 g Fett; 25 kg Kartoffeln.

Freitag: Obstsuppe, Gulasch, Kartoffeln. Mengenberechnung: 2 kg getrocknete Kirschen, 350 g Maizena oder Kartoffelmehl; 6 kg Fleisch, 1 kg Fett, 25 kg Kartoffeln.

Samstag: Bohnensuppe, Rinderbraten mit Kartoffelsalat, Obstkuchen mit Hefeteig. Mengenberechnung: 4 kg Bohnen; 6—7 kg Rinderbraten, 500 g Fett, 25 kg Kartoffeln; $1^1/_2$ kg Mehl, 500 g Fett, 500 g Zucker, Obst nach Belieben.

Sonntag: Tomatensuppe, Hackbraten, eingemachte Bohnen, Kartoffeln. Mengenberechnung: 1 kg Tomatenpüree; 4 kg Hack, 500 g Fett, 6 Eier; 6—8 kg Bohnen, 250 g Fett, 15 kg Kartoffeln.

Sommer

Montag: Obstsuppe, Mangold mit Ei, Kartoffeln. Mengenberechnung: 3 kg Kirschen, 2 kg Johannisbeeren, $^1/_4$ kg Maizena oder Kartoffelmehl; 12—15 kg Mangold, 500 g Fett, 50 Eier; 12—15 kg Kartoffeln.

Dienstag: Fleischsuppe mit Grieß, Kohlrabi, Kartoffeln, Obst. Mengenberechnung: 3 kg Knochen, 1 kg Grieß, 50 Kohlrabi, 15 kg Kartoffeln, 500 g Fett, Obst nach Belieben.

Mittwoch: Gebackene Fische mit Petersilienkartoffeln, Schokoladenpudding mit Vanillensauce. Mengenberechnung: $12^1/_2$ kg Fisch, 1 kg Fett; 25 kg Kartoffeln, 500 g Fett; 500 g Schokoladenpuddingpulver; 3 l Apfelwein, 300 g Zucker; 5 Päckchen Vanillensaucenpulver, 100 g Zucker, 250 g Reis.

Donnerstag: Grünkernmehlsuppe, Erbsen und Möhren, Frikadellen, Kartoffeln. Mengenberechnung: 3 kg Knochen, 750 g Grünkernmehl; $2^1/_2$ kg Erbsen, 8 kg Möhren, $^1/_4$ kg Fett; 4 kg Hack, $^1/_2$—$^3/_4$ kg Fett; 12—15 kg Kartoffeln.

Freitag: Gemüsesuppe, Mehlklöße mit Heidelbeeren. Mengenberechnung: Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi, Spargel, 500 g Haferflocken; 5 kg Mehl, $^1/_2$ kg Fett, 10 Eier, 4 kg Heidelbeeren.

Samstag: Weinsuppe, Braten, Gurkensalat, gedeckte Obsttorte. Mengenberechnung: 8 l Apfelwein, 350 g Maizena oder Kartoffelmehl; 6—7 kg Fleisch, 500 g Fett; 10 Gurken; Mürbeteig $1^1/_2$ kg Mehl, 6 Eier, 500—600 g Pflanzenbutter, 500 bis 600 g Zucker.

Sonntag: Fleischsuppe mit Nudeln, Wirsing mit Würstchen. Mengenberechnung: 3 kg Knochen, $1^1/_4$ kg Nudeln; 12—15 kg Wirsing, 250 g Fett; 50 Würstchen, 12—15 kg Kartoffeln.

Einfache Küche für Freitagabend und Samstag

Sommer

1. Abends: Fleischbrühe mit Mehlerbsen, Suppenfleisch mit Kräutersauce, Makkaroni in der Form, Kirschkompott. Mittags: Apfelweinsuppe, Kalbsbraten mit Kartoffelsalat, gedeckte Kirschtorte.

2. Abends: Erbsensuppe mit Schwämmchen, gekochter Fisch mit Mayonnaise, Obsttörtchen. Mittags: Heidelbeersuppe, Roastbeef mit Salatplatte, Grießpudding mit Saft.

3. Abends: Spargelsuppe, Hackbraten mit Ei gefüllt, grüner Salat, gezuckerte Johannisbeeren. Mittags: Gesetzte Reissuppe, Pökelbraten mit Spargelsalat, Johannisbeertorte.

4. Abends: Fleischbrühe mit Eiergerste, Schmorbraten mit Salat, Reis mit Früchten. Mittags: Gesetzte Grünkernsuppe, Kalbsrollbraten mit Gemüsesalat, Erdbeercreme.

Feinere Küche für Freitagabend und Samstag

Sommer

1. Abends: Bouillon mit Eierstich, kalte Spargel mit Mayonnaise und Lachs, Kalbsbraten und junge Gemüse, gezuckerte Erdbeeren. Mittags: Gesetzte Bohnensuppe, Fischmayonnaise, Roastbeef mit Salaten, Kabinettpudding.

2. Abends: Nudelsuppe, Fisch in Gelee, Rinderbrust mit grünen Bohnen, Erdbeereis. Mittags: Obstsuppe, kalten Blumenkohl mit Mayonnaise, Hähnchen mit Salat, Baumstamm.

3. Abends: Klößchensuppe, gebackenen Fisch, grünen Salat, Kalbfleisch mit Reisring, Himbeereis mit Zimtröllchen. Mittags: Gesetzte Grünkernsuppe, Gemüse in Aspik, Pökelzunge mit Salat, Cremeschnitten.

4. Abends: Geeiste Bouillon mit Kartoffelstangen, Fisch mit Kräutersauce, Kalbszungenragout, Obst. Mittags: Weinsuppe, Tomaten mit Gemüse gefüllt, Kalbskaree mit Bohnensalat, Zitronencreme mit Früchten.

Einfache Küche für Freitagabend und Samstag

Winter

1. Abends: Fleischbrühe mit Nudeln, gefüllte Fische, Birnenkloß. Mittags: Gesetzte Bohnensuppe mit Brühkugel, Schmorbraten mit roten Rüben, Kompott.

2. Abends: Fleischbrühe mit Maultäschle, Fleisch mit Einmachsauce, Weckschalet. Mittags: Gesetzte Grünkernsuppe, Kastanien mit Zwetschen, Kalbsbraten.

3. Abends: Fleischbrühe mit Einlauf, Fleischhaschee, Makkaroniauflauf, Aepfel im Schlafrock. Mittags: Gesetzte Erbsensuppe, Rauchfleisch mit Kartoffelsalat, gedörrte Aprikosentorte.

4. Abends: Gemahlene Grünkernsuppe, Fischfrikadellen mit Kartoffelbrei gebacken, Obstschaum. Mittags: Gesetzte Gerstensuppe, Schmorbraten mit Salat, Nudelschalet.

Feinere Küche für Freitagabend und Samstag

Winter

1. Abends: Suppe mit Biskuitschwämmchen, Bräsem mit Gelee, Ente mit Salat, Obstsalat. Mittags: Gemahlene Grünkernsuppe mit Markklößchen, gedämpfte Zunge mit Erbsen und Kastanienpüree, geriebene Apfeltorte.

2. Abends: Königinnensuppe, Hühnertimbale, Roastbeef garniert, Weingelee. Mittags: Fleischbrühe mit Eierstich, braune Karpfen, Kalbsbug mit Salat, Mokkacreme.

3. Abends: Nudelsuppe, gefüllter Hecht, Gänseklein, Apfelsinencreme. Mittags: Bohnensuppe, Gans mit Krautsalat oder Rotkohl, Biskuitschnitten.

4. Abends: Tomatensuppe, Fischragout im Reisring, Kapaun, Kompott. Mittags: Tapiokasuppe mit Spargel, Artischokken mit Mayonnaise, Rinderbrust mit Meerrettich und roten Rüben, Kastanientorte mit Schokoladenguß.

Speisezettel für Schabbos-Chanukkoh

Einfache Küche.

Bohnensuppe, Gänsebraten mit Kastanien, Apfeltorte.

Bessere Küche.

Bohnensuppe, Barben oder Hecht mit scharfer Sauce, gefüllte Gans, Weinschaum.

Speisezettel für Purim

Einfache Küche.

Hühnersuppe, grüne Bohnen mit Pökelfleisch, Huhn mit Endiviensalat, gefüllte Windbeutel.

Bessere Küche.

Bouillon mit Eieinlage, Forellen mit Hollandaise, Bohnen mit Pökelfleisch, Puter gefüllt, Apfelzitronentorte. gemischtes Kompott, Mokka.

Speisezettel für Pessach

Einfache Küche.

Erew Pessach: Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Pökelfleisch.

1. Sederabend: Suppe mit Mazzenklößen, gekochter Fisch mit holländischer Sauce, Suppenfleisch mit Salat, gefüllte Biskuittorte.

1. Tag, mittags: Fleischbrühe mit Mazzenschwämmchen, Suppenfleisch mit Meerrettichsauce, Mazzenschalet mit Weinsauce.

2. Sederabend: Fleischbrühe mit Blumenkohl und abgebrannten Mazzenklößchen, Kalbsbraten mit Salat, Kompott.

2. Tag, mittags: Tomatensuppe, Ragout von Fleischresten, Kartoffelbrei, Kuckuschalet; abends: Pökelfleisch mit Kartoffelsalat und roten Rüben.

3. Tag, mittags: Klößchensuppe, Kartoffelschalet mit Kompott; abends: Suppenfleisch mit Petersilienkartoffeln.

4. Tag, mittags (Freitag): Kartoffelsuppe, Mazzenklöße mit gedörrten Zwetschen; abends: Klößchensuppe, Fisch blau mit falscher Mayonnaise und Kartoffelsalat, Igel.

5. Tag (Samstag): Bouillon mit abgebrannten Klößchen, geschmortes Suppenfleisch mit Krautsalat, Haselnußtorte; abends (nach Nacht): gebackene Eier oder Pökelfleisch und Kartoffelbrei.

6. Tag, mittags: Blumenkohlsuppe, gefüllter Wirsing mit Kartoffeln; abends: Klößchensuppe, Hackbraten mit Salat, Biskuitroulade.

7. Tag, mittags: Fleischbrühe mit Kartoffeleinlauf, Schwarzwurzeln mit Kartoffeln, Roastbeef mit Salat; abends: gekochter Fisch mit Mayonnaise, Kartoffeln, Kastanien mit Birnen.

8. Tag, mittags: Fleischbrühe mit Mazzenmehlklößen, Suppenfleisch mit Tomatensauce, Spinat m. Bratkartoffeln, Grimseln und Zwetschenkompott; abends: Fleischreste, rote Rüben und Röstkartoffeln.

Feinere Küche:

Erew Pessach: Fleischbrühe mit Kartoffeleinlauf, Sauerkraut mit Fleisch, Kartoffelbrei. Apfelkompott.

1. Sederabend: Klößchensuppe, Salm mit Mayonnaise, gedämpfte Zunge mit ausgestochenen Kartoffeln, Zitronencreme.

1. Tag, mittags: Fleischbrühe mit Schwämmchen und Spargel, Spinat mit Eiern, Bratkartoffeln, Roastbeef mit Salat, Obst.

2. Sederabend: Ragout fin, Bouillon in Tassen, Kalbsbraten mit Salat, Kompott.

2. Tag, mittags: Fleischbrühe mit Eierstich, Suppenfleisch mit Bouillonkartoffeln, Merrettichsauce, Hähnchen mit Salat, Grimseln mit Weinschaum; abends: gemischter Aufschnitt, Kartoffelsalat und rote Rüben.

3. Tag, mittags: Fleischbrühe mit Klößchen, Gulasch mit Mazzenklößchen, Schokoladencreme; abends: gefüllte Eier, Schnitzel mit Kartoffeln, grüner Salat.

4. Tag, mittags (Freitag): Fleischbrühe mit Biskuitschwämmchen, Blumenkohl mit Kalbfleischwürstchen, gefüllte Omelette; abends: Fischsalat, Bouillon mit Klößchen, braunes Kalbsragout mit Kartoffeln, Biskuitroulade.

5. Tag, mittags: Bouillon mit abgebrannten Klößchen, Maifisch, Rinderbraten mit verschiedenen Salaten, Mandeltorte; abends: gefüllter Hackbraten, Kartoffelbrei.

6. Tag, mittags: Tomatensuppe, Schwarzwurzeln mit gegefüllter Kalbsbrust, Kartoffeln, Mazzenschalet mit Weinschaumsauce; abends: Suppe mit Klößchen, Hühnerragout mit Kartoffelkörbchen, Mazzenklöße mit Weinsauce.

7. Tag, mittags: Spargelsuppe, gedämpfte Schnitzel mit Pommes frites und Tomatensauce, Kuckuckschalet; abends: Fischsalat, Bouillon mit Omelette, geräucherte Zunge, Tomaten mit Selleriesalat gefüllt, Orangencreme.

8. Tag, mittags: Fleischbrühe mit Mazzenklößen, Rosenkohl mit Kastanienpüree, Hammelbraten mit Kartoffelcroquettes, Biskuitauflauf; abends: Fleischpfannkuchen und Salat.

Speisezettel für Schewuos

Einfache Küche.

Erew Jomtof, abends: Nudelsuppe, gefüllte Kalbsbrust, Leipziger Allerlei, Creme mit Früchten; 1. Mittag: Suppe mit Maultaschen, Spargelgemüse mit Kartoffeln, Braten mit Kopfsalat, Schneegußtorte.

2. Abend: milchig Erbsensuppe, gebackene Fische mit Kartoffelsalat, nach Kiddusch: Käsekuchen und Kaffee; 2. Mittag: Einlaufsuppe, Hühnerragout mit Reisring, Obsttörtchen; abends: Wurst- und Fleischreste, Salat.

Bessere Küche.

Erew Jomtof, abends: Bouillon mit Suppenbiskuit, Hecht mit Hollandaise und ausgestochenen Kartoffeln, kalter Blumenkohl mit Eierfricassee und Huhn, Fruchteis mit Waffeln; 1. Mittag: gefüllte Pasteten, Erbsensuppe mit Schwämmchen, Gänsebraten mit Gemüsesalaten, Erdbeercreme.

2. Abend: milchig, Spargel mit Rührei und Lachs, Maifisch mit Mayonnaise, Schokoladenpudding mit Schlagsahne; 2. Mittag: Suppe mit Fleischklößchen, Gänseklein, Roastbeef mit Spargelsalat, Fladen; abends: Schwedische Platte.

Neun milchige Tage

Einfache Küche.

1. Tag, mittags: Dicke Kartoffelsuppe, Nudeln mit Heidelbeeren; abends: Eier mit grünem Salat, Bratkartoffeln, Butterbrot.

2. Tag, mittags: Obstsuppe mit Flammeri, Erbsen und gelbe Rüben, Grünkernkotelettes; abends: Matjesheringe mit Kartoffeln.

3. Tag, mittags: Gemüsesuppe, Schellfisch mit Kartoffeln, Senfsauce, Grießpudding; abends: Omelettes mit Kompott.

4. Tag, mittags: Grüne Erbsensuppe mit gerösteten Bröckchen, Dampfnudeln mit Kompott; abends: Siebkäse mit Kartoffelbrei, Butterbrot und Tee.

5. Tag, mittags: Spinatsuppe mit Schwämmchen, gekochten Fisch, Kartoffelbrei; abends: Milchreis mit Zucker und Zimt.

6. Tag, mittags: Weinsuppe, grüne Bohnen mit Heringen, Kartoffeln; abends: Makai oder Dickmilch und Butterbrot.

7. Tag, mittags: Haferschleimsuppe, Kartoffelpfannkuchen mit Kompott; abends (Fasttag): Warme Milchsuppe, Fisch mit Kartoffeln und Butter, Nudelschalet.

Bessere Küche.

1. Tag, mittags: Gemüsesuppe, gedämpfter Fisch, Kartoffelbrei und Tomatensauce, Karamelspeise; abends: Rührei mit Spargel, belegte Brote.

2. Tag, mittags: Grüne Erbsensuppe mit Schwämmchen, Blumenkohl mit Schneeballen, gebackene Fische mit Kräutersauce, Kompott; abends: Pfannkuchen mit Pilzen gefüllt, Käseplatte.

3. Tag, mittags: Weinsuppe mit Schneeklößchen, Spinat mit Spiegeleiern, Weckpudding mit Fruchtsauce; abends: Hering mit Bohnensalat, Husareneier, Käsebrot.

4. Tag, mittags: Spargelsuppe, Badischer Hecht, Reisring mit warmer Schokoladensauce; abends: Russische Eier, belegte Brote.

5. Tag, mittags: Tomatensuppe mit Bröckchen, Kohlrabi mit Kartoffeln, dünne Eierkuchen, Kirschstrudel; abends: Fischsalat, Makkaroni mit Käse.

6. Tag, mittags: Haferflockensuppe, Heilbutt mit Butter, Kartoffeln, Rote Grütze mit Schlagsahne; abends: Spiegeleier mit Kartoffelbrei, Käseplatte.

7. Tag, mittags: Obstsuppe, Erbsen und gelbe Rüben, Karthäuserklöße; abends (Fasttag): Grünkernsuppe mit Schwämmchen, Zander mit Butter, Grießauflauf mit Kirschen.

Speisezettel für Rausch-Haschonoh

Einfache Küche

Erew-Jomtof, abends: Gemahlene Grünkernsuppe mit Markklößchen, süße Karpfen, Apfelschalet; 1. Mittag: Bouillon mit Flädchen, Süßäpfel mit Hammelbraten, Weincreme.

2. Abend: Tomatensuppe mit Reis, Fleisch in Meerrettichsauce, Obsttorte; 2. Mittag: Bouillon mit Schwemmklößchen, Bohnen mit Äpfelsträubchen, Fleischrouladen.

Abends vor dem Fasten: Roastbeef, Kartoffelgemüse.

Feinere Küche

Erew-Jomtof, abends: Tassen Bouillon mit Eierstich, Schleie mit Kräutermayonnaise, Pökelzunge mit Erbsen, Birnen mit Schokoladencreme; 1. Mittag: Suppe mit Spritzklößchen, allerlei Süßäpfel, Ente mit Kartoffelcroquettes, Salat, Kirschauflauf.

2. Abend: Nudelsuppe, Lachsforellen mit Bearnaisesauce, Kalbsbraten mit Tomatensalat, Pfirsichkompott; 2. Mittag: Grünkernsuppe mit Markklößchen, Wachsbohnen mit Äpfelsträubchen, Rinderbrust mit Salat, Weincreme mit Erdbeeren in Gläsern.

Abends vor dem Fasten: gebackene Fische, kalten Braten.

Speisezettel für Jom-Kippur

Einfache Küche

Abends vor dem Fasten: Hühnersuppe mit Blumenkohl und Eierstich, Hühnerragout mit Reis, Nudelschalet, Kaffee.

Nach dem Fasten, milchig: Hering, Barches mit Butter, Hefekuchen, Kaffee; später fleischig: Nudelsuppe, Kompott.

Bessere Küche

Abends vor dem Fasten: Hühnersuppe mit Eierstich, Huhn mit Reis, Braten mit Salat, Nudelschalet mit Weinsauce, Kaffee, gemischtes Kompott.

Nach dem Fasten, milchig: Sardellen, Hering, Barches — mit Butter, Kaffee, englischer Kuchen; später: Nudelsuppe, Hähnchen, Kompott.

Speisezettel für Sukkaus

Einfache Küche

Erew Jomtof, abends: Suppe mit Grießklößchen, Kalbsragout, Kartoffeln, Zwetschentorte; 1. Mittag: Tomatensuppe mit Eiergerste, Spinat mit Bratkartoffeln, Schnitzel mit Salat.

2. Abend: Grüne Erbsensuppe mit Schwämmchen, Seehecht mit Hollandaise, Schokoladencreme; 2. Mittag: Einlaufsuppe, Braten mit Bohnensalat, Birnenkloß; abends: Hering und Kartoffeln, Butterbrot und Tee.

Erew Jomtof, abends: Fleischklößchensuppe, Kalbsrollbraten mit Blumenkohlsalat, Weckschalet mit Zwetschen; 1. Mittag: Nudelsuppe, Rotkraut mit Schneeballen, englische Beefsteaks mit Salzgurken.

2. Abend, milchig: Spargelsuppe, badische Fische, Kartoffelbrei, Karamelspeise; 2. Mittag: Gemüsesuppe, Birnengemüse und Hammelkotelettes, Igel; abends: Bückinge, Butterbrot und Tee.

Bessere Küche

Erew Jomtof, abends: Suppe mit gebackenen Mehlerbsen, Hecht mit weißer, süßer Sauce, gefüllte Täubchen mit grünem Salat, Ananas; 1. Mittag: Spargelsuppe, gebackenen Blumenkohl m. Pökelbrust, Kotelettes mit Salat, Apfelstrudel.

2. Abend: Ragout fin, Lachsforellen mit Mayonnaise, gedämpfte Zunge mit Cumberlandsauce, Aepfel auf der Platte; 2. Mittag: Königinnensuppe, Spinat mit ausgestochenen Kartoffeln, Pökelbraten mit Meerrettich, gekochter Schokoladenpudding mit Chaudeausauce; abends: Russische Eier, Käseplatte.

Erew Jomtof, abends: Suppe mit Mazzenklößchen, Fischsalat, Wiener Backhähnel mit Äpfelkompott, Ananas-Creme; 1. Mittag: Einlaufsuppe, Erbsen und gelbe Rüben mit ungefüllten Windbeuteln, Zungenragout mit Kartoffeln, Birnenkompott.

2. Abend, milchig: Blumenkohl mit gefüllten Tomaten und brauner Butter, Seezungen in Weißwein mit Kartoffeln, Fürst-Pückler-Eis; 2. Mittag: Grünkernsuppe, Kastanien mit Birnen, Kalbspökelfleisch, Beefsteaks mit Kartoffelbrei und Tomatensauce, Makronentorte; abends: Gänsesauer, gefüllten Gänsehals.

Speisezettel für vier Tage im Monat unter Berücksichtigung der Resteverwendung

Januar.

Mittagessen: Falsche Krebssuppe, Sauerbraten, Kartoffelklöße, Obst; Abendessen: Gebackene Kartoffelklöße mit Mischobst.

2. Mittagessen: Haferflockensuppe mit Kartoffelkloßwasser, gedämpfter Hammelbraten, Steckrüben, Kompott; Abendessen: Heringskartoffeln, Butterbrot, Käse.

3. Mittagessen: Tomatensuppe mit Schwemmklößchen, Hackbraten, Spinat, geriebene Apfeltorte; Abendessen: Reibekuchen mit Apfelkompott und Preißelbeeren, Kaffee, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Gemüsesuppe, Fischragout, Schokoladenflammeri mit Vanillesauce; Abendessen: Omelette mit Pilzen, Kartoffelsalat.

Februar

1. Mittagessen: Braune Mehlsuppe mit Kümmelstangen, Irish Stew, Obstschaum; Abendessen: Milchreis, Apfelsträubchen.

2. Mittagessen: Wirsingsuppe, Rinderrouladen, Kartoffelbrei, roter Rübensalat, Apfelsinen und Bananen; Abendessen: Spiegeleier mit Salat, Tee, Brot, Butter.

3. Mittagessen: Grießsuppe, Leber, Sauerkraut, Erbsenbrei, Aprikosenkompott; Abendessen: Schusterpastete mit Gurken.

4. Mittagessen: Erbsensuppe, Frikadellen, Möhren mit Aepfel und Kartoffeln, Weincreme; Abendessen: Leberpastete, Selleriesalat, Brot, Obst.

März

1. Mittagessen: Geröstete Reissuppe, Rinderbraten, Blumenkohl, Weingelee; Abendessen: Saure Eier, Salzkartoffeln, Käsebrot.

2. Mittagessen: Blumenkohlsuppe, gefüllter Eierkuchen, gemischter Salat, Apfelsinencreme; Abendessen: Käseauflauf, Brot, Butter.

3. Mittagessen: Rohgeriebene Kartoffelsuppe, gekochter Schellfisch mit Senfsauce, arme Ritter; Abendessen: Pfannfisch, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Selleriesuppe, gefüllte Kalbsrouladen, Rosenkohl mit Kastanien; Abendessen: Leineweber mit Feldsalat, Käse- und Kümmelstangen.

April

1. Mittagessen: Falsche Mocturtlesuppe, Kalbsfrikassee, Bouillonreis, Aepfel im Schlafrock; Abendessen: Gemüsesalat mit Rühreier, Butterbrot.

2. Mittagessen: Gebundene Reissuppe, Rindfleisch mit Gemüsen gedünstet, Biskuitauflauf; Abendessen: Farcierte Eier, gemischter Salat.

3. Mittagessen: Fleischbrühe mit Kartoffeleinlauf, Gulasch, Makkaroni, Obsttorte; Abendessen: Bückinge mit Rührei, Brot, Butter, Käse.

4. Mittagessen: Graupensuppe, Roastbeef, Erbsen und Möhren, Apfelmus mit Eischnee; Abendessen: Nudeln mit Tomatensauce, Brot, Butter, harte Eier.

Mai

1. Mittagessen: Französische Reissuppe, Maifisch mit Remouladensauce, Kopfsalat, Grießauflauf mit Weinschaumsauce. Abendessen: Hefeschnitten mit Rhabarberkompott, Butter, Brot mit Radieschen und Schnittlauch.

2. Mittagessen: Hafermehlsuppe, Hammelbraten in Senf, Stielmus, Apfelpastete; Abendessen: Kartoffel mit Zwiebelsauce, Heringe.

3. Mittagessen: Fleischbrühe mit Nudeln, Rindfleisch paniert und gebraten, Petersilienkartoffel, Weinreis mit Aprikosen; Abendessen: Buchweizenpfannkuchen mit Kompott oder Vanillesauce, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Sauerampfersuppe. Pökelfleisch, Stangenspargel, Rhabarberkuchen mit Hefeteig; Abendessen: Makkaroni mit Pökelfleischresten.

Juni

1. Mittagessen: Spargelsuppe, falsches Mocturtleragout, Gurkensalat, Schaumpudding; Abendessen: Makai mit Zucker und Zimt.

2. Mittagessen: Gemüsesuppe, Königsberger Klops, Kapernsauce, Stachelbeergrütze mit Vanillesauce; Abendessen: Spargeleierkuchen, Kopfsalat, Brot, Butter.

3. Mittagessen: Kerbelsuppe, gedünstete Beefsteaks, Spargelgemüse, Kirschen; Abendessen: Erdbeeren in Milch, Brot, Butter, Käse.

4. Mittagessen: Obstsuppe mit Sago, gefüllte Hammelbrust, Mangold, Schokoladencreme; Abendessen: Rollmöpse, Salat, Bratkartoffeln, Obst.

Juli

1. Mittagessen: Grüne Erbsensuppe mit Schwemmklößchen, Rinderschmorbraten, Kohlraben, Kirschkompott; Abendessen: Gefüllte Tomaten mit Salat, Bratkartoffeln, Obst.

2. Mittagessen: Johannisbeersuppe mit Scherben, Pökelzunge, dicke Bohnen, Reisgelee; Abendessen: Kirschenmichel.

3. Mittagessen : Tomatensuppe mit Reis, braunes Kalbsragout, Erbsen und Möhren, Erdbeercreme; Abendessen: Soleier, Endiviensalat, Bratkartoffeln, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Fleischbrühe mit Eierstich, flämische Kotelettes, grüne Bohnen, Obsttörtchen; Abendessen: Kartoffelschnibbelkuchen mit Tomatensalat, Kochkäse, Brot, Butter.

August

1. Mittagessen: Grünkernmehlsuppe, gefüllter Kohl mit Tomatensauce, eingezuckerte Johannisbeeren; Abendessen: Grießflammeri mit Fruchtsauce, Brot, Butter, Quark.

2. Mittagessen: Fleischbrühe mit Einlauf, Roastbeef garniert, rote Grütze mit Vanillesauce; Abendessen: Waldbeerkuchen, Brot, Butter.

3. Mittagessen: Pflaumensuppe mit Grießklößchen, gefüllte Kohlrabi, Obst; Abendessen: Matjesheringe mit Pellkartoffeln, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Graupensuppe mit Gemüse, Kalbskotelettes, Bohnensalat, Birnen mit Schokoladencreme; Abendessen: Husareneier im Reisrand; Pflaumenkompott.

September

1. Mittagessen: Hafersuppe, Spinat mit gefüllter Milz, Pflaumenkuchen mit Hefeteig; Abendessen: Fischsalat, Brot, Butter, Tomaten.

2. Mittagessen: Blumenkohlsuppe, gedämpftes Hammelfleisch mit Gemüsen, Pfirsichkompott; Abendessen: Milchreis mit Schokoladensauce, Brot, Butter.

3. Mittagessen: Flädchensuppe, Schneidebohnen mit frischen Heringen, Obst; Abendessen: Eierfrikassee mit grünem Salat, Bratkartoffeln, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Endiviensuppe, deutsche Beefsteaks, Wachsbohnen mit Birnen, Trauben; Abendessen: Schokoladensuppe mit Schneeklößchen, belegte Brote.

Oktober.

1. Mittagessen: Tomatensuppe mit Sahne, Blumenkohl mit Fisch in der Form, Karamelspeise; Abendessen: Grießschnitten mit Kompott, Käse, Brot, Butter.

2. Mittagessen: Weißweinsuppe mit Graupen, gefüllte Kartoffeln mit Salat, Apfelbettelmann; Abendessen: Pflaumenpfannkuchen, Brot, Butter.

3. Mittagessen: Grünkernmehlsuppe, Pichelsteiner Fleisch, Obstsülze; Abendessen: Kartoffelauflauf, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Pilzsuppe, gefüllte Tomaten mit Weißbrot, gebratene Hähnchen mit Salat, Apfelmus; Abendessen: Aufschnitt, Bratkartoffeln, Obst.

November

1. Mittagessen: Geflügelsuppe, spanisch Fricco, Agar-Speise; Abendessen: Gefüllte Tomaten mit Herings- oder Fleischsalat, Kartoffelbällchen, Obst.

2. Mittagessen: Linsensuppe, englische Beefsteaks mit Sauce Bearnaise, Gemüsesalat, Schokoladenspeise mit Löffel-Biskuits; Abendessen: Reisauflauf mit Fruchtsauce, Brot, Butter, Tomaten.

3. Mittagessen: Hagebuttensuppe mit Mandelreis, Hammelbraten, Schwarzwurzeln, Zitronencreme; Abendessen: Rahmkartoffeln, Heringshäckerle, Brot, Butter.

4. Mittagessen: Graupensuppe, gebackene Fische mit Remouladensauce, Nudelschalet; Abendessen: Schmorkartoffeln mit Würstchen.

Dezember

1. Mittagessen: Hafermehlsuppe, geschmortes Kalbsherz, Teltower Rüben mit Kastanien, Preißelbeerkompott; Abendessen: Italienischer Salat mit Brot, Obst

2. Mittagessen: Rindfleischbrühe mit Sago, Rindfleischragout, Spätzle, Apfelpudding; Abendessen: Bückinge, Eier, Brot, Butter.

3. Mittagessen: Erbsensuppe mit Rauchfleisch, Aepfel auf der Platte; Abendessen: Lungenmus, Kartoffeln.

4. Mittagessen: Königinsuppe, Hühnerfrikassee im Reisrand, Plumpudding mit Weinschaumsauce; Abendessen: Plumpudding in Scheiben gebacken mit Vanillesauce, Obst.

Aus Urgroßmutters Kochbuch

(Nach dem schriftlichen Original)

Baumkuchen

Man legt ein Blech mit Butterteig, macht die Fille von 8—9 Eyer, 1/2 Maß Raum (Rahm), die Eyer mit ein Vierling Zuker recht geschlagen nebst Zimmet und Zitronen, streit auf den Boden 1/2 Vierling Zibeben und Rosinen und etwas Mandel, bakt ihn aus einem heißen Ofen.

Gerihrten Gugelopfen

Es wird ein halbes Pfund Butter recht weiß gerihrt als dann werden 8 Eier nach und nach mit ein klein wenig Mehl hinein gerihrt dann werden 3 Vierling Mehl wohl gewogen eine große Kaffeeschale voll Millich, 2 leffel voll gute dicke Bierheffen und 2 Loth zahrt gestosene bittere abgezogene Mandel auch etwas Salz 2 Loth Zuker und von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgeribenes hineingerihrt und in eine mit frischem Schmalze bestrüchenen Form gefillt. Ist er gehörig gegangen, so wird er schön gelb gebacken, wenn es belibt, kann den Model auch mit recht dinne geschälde Mandeln und mit geribenen Zuker streien. Die Eyer müssen gut vorher im heißen Wasser gelegt werden, Milch und Mehl muß gut warm sein.

Mandel-Dorte

Man reibt ein Pfund abgezogene Mandel mit 4—5 Eyer nimmt es in eine Schissel und rihrt es mit einem Pfund gestoßenen Zucker, zählet auf die abgeribene Eyer 24 rihret aber blos das gelbe hinein, 2 Loth Stärkmehl und das von einer abgeribene Citrone, schlägt von 12 Eyerweiß einen Schaum und rührt es langsam in die Masse wenn es belibt, kann auch ein Loth Zimmet und das äußere von Citrone abgerieben und 16—17 gestoßene Nägele hinein tun, es wird 3/4 Stunden gerihrt man bestreicht den Model mit Butter und bestreiht ihn mit Semmel Mehl oder Mutschelmehl bakt sie in einer langsamen Hitze heraus.

Ostern-Dorte

1/4 Mandeln fein gestoßen aber gebrüht 4 Eier 1/4 Zucker schwach 1/4 Pfd. Matzemehl.

4 Eier mit den Zucker gerihrt und dann das Matze Mehl hinein die Form wird geschmirt dann wird die Masse hinein

gethan und gebaken dann wird die Fülle darauf gethan und wird wieder gerihrt 1/4 Zucker, 4 Eier und 1/4 Kartoffel Mehl schwach. Das weiße zu Schnee geschlagen und auf die Fülle getan und wans gebaken ist ein Eis auf die Dorte.

Gukuk-Schalet

6 Epfel tut man schelen, hillert sie aus, dann nimmt man das rausgeschabene, Zucker, Zimmt, Rosine, Weinbeer nach Belieben alles gut unter einandergemacht und die Epfel gefillt, dann nimmt man für 14 hr. Weißbrod, thut es reiben und feicht es mit Rosenwasser und Wein an, 6 Eier, Zucker und Zitrone nach Belieben. Man thut die gefillte Epfel in ein Schalethafen unten mit Schmalz beschmirt und schittet den Teig dariber.

Ranft-Kuchen

Man nimmt ein Maas Mehl und macht einen Hefen Taig draus, etwas fester wie gewöhnlich geknetet ein Virling Butter, 2 Eier ein Virling Zucker etwas Zimmt darein hernach wird der Taig wie Buttertaig behandelt hernach wird ein langer Kuchen daraus gewelgert und wird ein fingerbreiter Ranft ausen herum gemacht derselbe wird mit Zucker gestosene Mandeln und Rosinen ausgefillt auch die Mitte von den Kuchen wird mit ein Ei gestrichen und Mandeln bestreut.

Linser Torte

1 Lth. Gänzfett 2 Lth. Abschöpfung rirth es ganz fein ab dazu nimmt man 4 Lth. Zucker 3 hartgesottene Eiertoter und ein Eierweiß das roh sein muß 3 Lth. fein gestoßene Mandeln mit etwas bittere Zitrone Bitzele dieses wird 1/2 Stunde gerihrt zuletzt 6 Lth. Mehl ein wenig Salz. Die Form mit Schmalz geschmirt und mit Eingemachts*) gefüllt und nach Belieben einen Gus.

Schoklatten-Butting

Man nimmt 2 Zitronen, reibt dieselbe an einem 1/4 Pfd. Zucker ab hernach 3 Leffel voll Mehl und trickt den Zitronensaft auf den Mehl hernach nimmt man Eiergelb unter den Mehl die weiseln[1]) davon zum Schnee geschlagen und den Zucker so fein wie möglich gestoßen, wenn das alles vertig ist wird die Masse gerührt 1/2 Stunde lang dann kommt erst der Schnee daran so kommt die Masse in den Motel[2]) und wird in Wasser gesotten zuerst muß man das Motel mit ganz heißem Fett bestreichen und dann eine Stunde lang in Wasser sieden, hiernach thut man Schotto daran befohr man es zu Tisch gibt.

---

*) Eingemachts = Marmelade.

[1]) weiseln = Eiweiß. [2]) Motel = Form.

Schmarak-Sose

Man nimmt einen Leffel Genzfet und restet ein Zwiefel darein hernach einen Leffel Mehl wann dieses gelb gerestet ist kommen Kartoffel, Gelbe Rieben, Zelleriechwurzel und sonst noch recht viel grienes daran und dann in guter Fleischsuppe gedienst hernach Muschgaten und sonst noch gutes Gewierz daran.

Quitten-Latwerge

Reife Quitten, welche zuvor abgerieben und gewaschen werden gekocht bis sie weich sind, schabe das Mark von den Butzen ab und trick es in den Suppenseuer, so viel Mark hat soviel nimt man Zuker leuthert ihn mit dem Wasser, worin die Quitten gesothen worden sind, kocht das Mark in der Zuker bis es so dick ist, daß es sich an die Pfane anhängt und thut es alsdann in ein Porzelanlange schirre. Man kann auch ganz klein geschnittene Zitronat-Schaale darein thun.

Merinken

4 Eierweiß zum steifen Schnee geschlagen $^1/_2$ Pfd. fein gestoßenen und gedrokneten Zucker langsam oder leicht eingerihrt auf Schreibpabier streichen und mit feinem gedrocknetem Zuker bestreien.

Pfitzauf

Man nimmt $^1/_2$ Pfund feines Mehl in eine Schüsel, rihrt es mit etwa einem schoppen Millich glatt, dann 5 Eyer daran $^1/_4$ Pfd. zerlasene Butter, von welcher man so viel zurück behelt, daß 12 Medelein damit bestrichen werden kennen, rihrt die Masse mit der ibrigen inzwischen warm gemachten Millich vollends an, fillt die gestrichenen Medelein halb voll und backt sie in frischer Hitze und iberstreut sie vor dem auftragen mit Zucker und Zimmet.

Spanische Torte

$^1/_2$ Pfd. Zucker wird mit 12 Eiern 1 Std. gerührt (viel Vergnügen) davon müssen jedoch 10 Eiweiß zu Schnee geschlagen werden 1 Lot Zimt, $^1/_2$ Lot Nelken, etwas Muskat, die Schale von $^1/_2$ Zitrone, $^1/_8$ Pfd. Zitronat und Orangeat, 10 Lot geriebenes Schwarzbrot werden in die Masse gerührt, dann der Schnee von den 10 Eiweiß darunter gemischt.

Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut, die Torte in einer langsamen Hitze gebacken.

Brot-Torte

1 Pfd. Zucker, $^3/_4$ Pfd. Mandeln, letztere geschält und mit 4 Eiern gestoßen und dann zu dem gesiebten Zucker gegeben, 12 ganze Eier und 8 Eigelb dazu gerührt, das Ganze $^3/_4$ Std. rühren, dazu $^1/_4$ Zitronat, die Schale einer Zitrone, 2 Lot Zimt, 2 Lot Nelken 1 Quint Muskatblüte 6 Lot geröstetes Schwarzbrot mit 1 Glas Wein angefeuchtet, hineinmischen, den Schnee von 8 Eiern langsam darunter rühren. In eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form füllen und in mittlerer Hitze backen.

Kirschkuchen

$^1/_2$ Pfd. geschälte Mandeln, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_2$ Pfd. Butter. Die Mandeln mit 2 Eiern gestoßen, dann alles zusammen gemengt. Auf das Nudelbrett wird ein Bogen weißes Papier mit Butter bestrichen gelegt, mit Weckmehl bestreut, der Teig auf das Papier gelegt und ausgewellt und aufs Blech gelegt, dieser Boden wird mit Zuckerbrot oder Anisbrot belegt, 4 Pfd. ausgesteinte Kirschen, mit viel Zucker und etwas Zimt bestreut darauf gelegt und gebacken. Der Guß wird aus 5 Eiweiß, zu Schnee geschlagen mit $^1/_2$ Pfd. Zucker (oder weniger, je nach Geschmack) und etwas Vanille gemacht und dann nochmals gebacken, bis der Guß leicht gelb ist.

Zuckerbrezeln

Man nimmt 3 Pfund Mehl in eine Schüssel, läßt es mit einem großen Löffel voll Bierhefe und lauer Milch an, wann es gegangen ist, so schafft man einen guten festen Teig, nimmt ein Pfund Butter ein wenig Salz und noch $^1/_2$ Schoppen Milch, knetet ihn, bis er sich von der Schüssel löst, läßt ihn wieder gehen.

Wenn er gegangen ist, gibt man ihn auf das Nudelbrett und macht einen Kuchen oder Bretzeln davon, setzt sie auf das Blech und läßt sie nochmals gehen. Dann bestreicht man sie mit gut geschlagenem Eiweiß und streut Kristallzucker darauf und backt sie in heißem Ofen.

Springerle

4 Eigelb und 1 Pfd. Zucker gerührt, der Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt, dazu 1 Pfd. Mehl und etwas Zitrone, sowie 1 Messerspitze Pottasche.

Das Blech wird mit Wachs bestrichen und mit Anis und Fenchel bestreut, die Masse wird in Holzformen gedrückt und hell gebacken.

Brösel-Torte mit etwas Marmelade

1/2 Pfd. Mehl, 10 Lot Gansfett, 10 Lot Mandeln 10 Lot Zucker Schale und Saft einer Zitrone, 1 Eigelb wird zu einem Teig gerührt und zu beliebiger Größe ausgewellt, mit Marmelade gefüllt, oben wieder mit Teig belegt, welcher mit Eigelb bestrichen und mit gemahlenen Mandeln und Zimt bestreut wird. Der obere Teig kann auch in Streifen geschnitten und in Quadraten auf die Marmelade aufgelegt werden.

Hegenmark

Man kernt die Hagebutten aus, gibt sie in einen Topf und läßt sie solange zugedeckt stehen, bis sie weich sind. Dann werden dieselben mit etwas Wein durch ein Sieb passiert. Dasselbe Gewicht Zucker wie Mark wird geläutert, die Schale einer Zitrone in den Zucker gerieben, dann mit dem Mark vermengt. Zusammen kurz aufkochen lassen und abkühlen lassen.

Die jüdischen Gerichte, ihre Entstehung und Symbolik

Wie alle Kunst einen wesentlichen Teil der Volkskultur darstellt, so auch die Kochkunst, die sich bei allen Völkern der Entwicklung und Verfeinerung der Sitten automatisch anschloß. Die Geschichte, die wirtschaftliche und geographische Lage, die religiösen und sozialen Gebräuche und nicht zuletzt der jedem Volke eigentümliche Geschmack haben dazu geführt, daß sich längst bestimmte Nationalgerichte herauskristallisierten. Von den Kochkünstlern der Nation erfunden, wurden sie bald auch von der Menge gut zubereitet und geliebt. Nun ist es je die Eigenart des jüdischen Volkes, daß in den letzten zwei Jahrtausenden weder eine Landschaft es umschließt, noch eine durchaus gemeinsame Geschichte eint, und daß seine Einheit einzig gehalten und garantiert ist durch das Gottesgesetz, das der ganzen Judenheit voranleuchtet. So sind die jüdischen Nationalgerichte, deren es eine Reihe sehr bekannter und beliebter gibt, hervorgegangen aus der Befolgung dieses religiösen Gesetzes und in der Auswirkung der Symbolik, die das Gesetz erzeugt hat. Unwissenden Spöttern, die das Judentum eine Religion des Magens nennen, ist es natürlich nicht bekannt, daß die Speisegesetze nur einen kleinen Teil jener 366 Gebote und Verbote darstellen, deren Sinn und Absicht es ist, das tägliche Leben zu heiligen und jede, auch die geringste Tätigkeit des Menschen sinnvoll zu verknüpfen mit dem Mysterium des Weltgeschehens. Daß hierbei die Ernährung des Menschen eine wesentliche Beachtung findet, ist selbstverständlich, wenn man bedenkt, welch ungeheure Einwirkung die Art der Speisen und Getränke auf die körperliche und damit gleichzeitig auf die seelische Verfassung des Menschen ausübt. So hat die Thora in ihren Speisegesetzen und in den Vorschriften über die Feier der Festtage Richtlinien gegeben, die dazu geführt haben, den Tisch des jüdischen Hauses mit ähnlichen, überall bekannten Gerichten zu besetzen, von denen die wesentlichen in ihrem Zusammenhang mit dem Schrifttum in diesem, der jüdischen Hausfrau gewidmeten Buch, verzeichnet werden sollen.

Dies geschieht wohl am übersichtlichsten in Anlehnung an die Sabbathe und Feiertage. Die Hauptmahlzeiten an diesen Tagen erhalten ihre besondere Weihe durch den Kiddusch, der sie eröffnet. Zu diesem Segensspruch über Wein und Brot werden zwei eigens hierzu gebackene Weißbrote verwendet, Berches, Datscher, Challe oder Striezel genannt. Die beiden ersten Bezeichnungen haben vermutlich ihren Ursprung in dem oft auf den

Sabbath angewandte Vers aus Mischleh (Sprüche Salomo) „birkath Haschem taaschir", „der Segen Gottes macht reich". Da es Pflicht jeder jüdischen Hausfrau ist, von dem Teig der Sabbathbrote einen kleinen Teil als Symbol des Opfers ins Feuer zu werfen und diese Teighebe Challah genannt wird, erklärt es sich sicher leicht, daß man das ganze Gebäck so benannte. Jeder Jude fühlt sich in der Fremde zuhause, wenn er auf dem Freitagabendtisch die beiden mohnbestreuten, geflochtenen Brote erblickt; auch zu Hochzeiten und Brithmilohs bäckt man Berches, doch wird dem Teig dann etwas Oel und Zucker zugesetzt, so daß die köstlichen mürben Datscher entstehen. — In den Semiroths am Freitagabend heißt es: „Fleisch, Wein und Fisch lasset nicht bei den Genüssen fehlen, vor wem sie alle 3 stehen, verdient besonderen Lohn." Der Fisch war bei den Juden stets ein besonders beliebtes und geschätztes Gericht, nicht etwa nur, weil er gut zubereitet besonders pikant und dem jüdischen Geschmack entsprechend ist, vielmehr wurde er selbst unendlich fruchtbar als Symbol der Fruchtbarkeit betrachtet, ein Faktor, der ihn der jüdischen Volksernährung früherer Zeiten als Symbol besonders wert machte. Man bereitete als besonders leckere Freitagabendspeise den berühmten, sauersüßen, polnischen Karpfen und den gefüllten Hecht, ferner alle Fischarten, wie es die Gegend oder die Jahreszeit oder der Geldbeutel des Hausherrn erlaubte. So unerläßlich aber ist das Fischgericht, daß nach dem Sprichwort „bamokoom ein isch ist Hering auch ein Fisch" auch diese, dem einfachsten Haushalt zu Gebot stehende Fischspeise als genügend bezeichnet wird. Dabei darf selbstredend, wie schon erwähnt, bei einer richtigen Schabbosmahlzeit ein Fleischgang nicht fehlen, ursprünglich wohl hauptsächlich in Erinnerung an die Opfer. Außerdem aber empfanden die Juden, wie fast alle Völker fleischlose Kost als asketische Fastenspeise, die dem Begriff des Festmahles widerspricht. Dies kommt deutlich zum Ausdruck in dem Brauch, die Trauer um die Zerstörung des Tempels zu dokumentieren durch Verzicht auf Fleischspeisen und Beschränkung auf milchige Kost in den 9 Tagen, die dem Tischohbeaw vorangehen. Eier werden am Schabbos nicht gegessen, weil es Sitte ist, den Trauernden ein Ei zu reichen. Und am Schabbos soll jede Trauer von uns fern bleiben. Auch Linsen sind aus dem gleichen Grunde am Schabbos verpönt.

Ein anderes, weit bekanntes, ja sogar besungenes Sabbathgericht, der Schalet oder Schalent, verdankt seine beinahe obligate Anwesenheit beim Sabbathmal nicht etwa auch der Symbolik, er ist vielmehr von tüchtigen, jüdischen Hausfrauen erfunden worden, um die Mahlzeit mit einem warmen Gericht zu schmücken, dessen Herstellung nicht gegen das Verbot, am Schabbos frisch zu kochen oder zu wärmen, verstößt. Denn der Schalet, ebenso wie die gesetzten Bohnen oder Grünkern werden am Freitag abend in den Schabbosofen gestellt und verdanken gerade

der Tatsache, daß sie darin langsam und gleichmäßig bis zum Samstag mittag schmoren, ihren Wohlgeschmack.

Bei der Aufzählung all der schönen, zum Teil recht kostspieligen Gerichte, die als zur Feiertagsweihe unerläßlich bezeichnet werden, könnte man leicht auf den Gedanken kommen, das Judentum habe hier nur der Reichen gedacht und den Unbemittelten so von dem erschöpfenden Genuß der Feiertage ausgeschlossen. Dem ist aber nicht so, denn gerade hier offenbart sich die soziale Fürsorge und erzieherische Absicht der jüdischen Religion. „Wen es hungert, der komme und esse, wer in Not ist, komme und feiere das Pessachfest mit uns". Dieser Satz, der den Sederabend eröffnet, ist nicht nur für dieses Fest gedacht, er gilt für jeden Tag des Jahres.

Am Pessachfest allein aber gilt der Satz: „Sieben Tage soll ungesäuertes Brot gegessen werden."

Dieses Gebot bedingt natürlich in seiner Befolgung für die Festwoche eine Umwälzung in der Küche, und ihm verdanken wir denn auch eine Reihe der bekanntesten Nationalgerichte. Müssen doch viele Zutaten, die leicht säuern, wie Mehl, Hülsenfrüchte, kurz alles Chomez, entbehrt und als Ersatz dafür Gerichte aus Mazzoh hergestellt werden. Zur Suppeneinlage dienen die beliebten Mazzenklößchen, und ein Teig aus geweichten Mazzen, mit Eiern, Zucker und Gewürzen vermengt, wird zu Krimseln, Schalet und Kugel verarbeitet. Gerne knappert man zum Vesper mit einem Guß von Zucker und Mandeln überzogene und gebackene Mazzen.

Es heißt im Volksmunde: das schönste Fest ist Schewuos; denn da kann man essen wann man will (im Gegensatz zu Roschhaschonoh), was man will (im Gegensatz zu Pessach) und wo man will (im Gegensatz zu Sukkoth). Trotzdem bestehen auch für dieses Fest einige spezielle gastronomische Gebräuche. Ganz gegen die sonstige Regel gibt es milchige Hauptmahlzeiten, zu denen besondere Kuchen mit viel Milch oder Käse gebacken werden. Wahrscheinlich war dies an den heißen Sommertagen, an denen die Mahlzeiten früh am Morgen nach dem Gottesdienst oder spät am Abend nach Nacht eingenommen wurden, bekömmlicher. Doch motiviert die jüdische Ueberlieferung den Gebrauch von Milchspeisen mit allerhand Gründen, u. a. damit, daß am Tage der Gesetzgebung die Vorschriften über den Fleischgenuß noch nicht genügend bekannt waren und man deshalb, um sein Gewissen zu beruhigen, zu Milchspeisen griff.

Das Wünschen und Hoffen für das kommende Jahr drückt sich in der sinnigen Wahl einiger Speisen für das Roschhaschonohfest aus. So pflegt man einen süßen Apfel in Honig getaucht zu essen mit dem Wunsch, daß uns ein süßes Jahr beschieden sein möge. Deshalb auch zieren an diesem Fest hauptsächlich süße Speisen den Tisch, während mit Essig zubereitete vermieden werden.

Der Jom Kippur selbst ist zwar durch das Gebot des Fastens wenig geeignet, volkstümliche Speisesitten hervorzurufen, doch ganz unberührt hiervon blieb auch dieser Tag nicht, wenn sie sich auch nur auf den Vor- und Schlußabend beziehen.

Am Vorabend zum Jom Kippur gibt es Suppe mit Nudeln oder „Kräplech“ und als Fleischgericht Hühner, die vorher zum Kapporoth-Schlagen verwendet wurden. Als besonders sättigend und nachhaltend wird vielfach Nudelschalet gegeben. Meist wird mit Kaffee und Guglhopf angebissen. Etwas später werden häufig noch Fleischspeisen gereicht.

Am Laubhüttenfest empfangen die Mahlzeiten ihre fröhlich-feierliche Stimmung so intensiv von der Stätte, an der sie verzehrt werden, von der festlich geschmückten, laubduftenden Sukkoh, daß die Aufmerksamkeit scheinbar ganz von den Gerichten abgezogen wurde und daher keine besonderen Gebräuche bekannt sind. Erst am Simchath-Thora gibt es wieder ein obligatorisches Backwerk, den Honigkuchen oder Lebkuchen, der seit alter Zeit vom Choson-Bereschith in freigebiger Weise an die Kinder der Gemeinde, sowie beim Choson-Mahl an die Freunde verteilt wird.

Nach dieser langen Festzeit zu Beginn des Jahres folgen viele Wochen, in denen nur der Schabbos Veranlassung zu besonderen Tafelfreuden gibt und erst die fröhlichen Tage des Chanukkahfestes werden wieder durch besondere Leckerbissen ausgezeichnet.

Auf dem Lande pflegt man in dieser Zeit häufig Magenkugel (gefüllte Ochsenmagen) als besondere Delikatesse zu bereiten. Jetzt tief im Winter ist auch die Gans wohl die beliebteste jüdische Fleischspeise von besonderer Güte. Gerade für dieses Geflügel hat sich, entsprechend seiner Beliebtheit, eine große Reihe von Rezepten herangebildet. Das Gänsegekröß, Gänseklein oder -jung, in Knoblauchsauce, dessen Dicht (Flügel) besonders geschätzt wird.

Die abgeschundenen, ausgelassenen Fetthäute, die als „Grieben“ frisch schon am Freitag beim Mittagessen den kommenden Genüssen vorangehen, das gefüllte Hälschen und der Gansbraten selbst, werden am Schabbos-Chanukkah und an den folgenden Samstagen wohl auf vielen jüdischen Tischen zu finden sein. Ein großer Topf voll schönen Gänseschmalzes, auf das die jüdische Küche als Ersatz für Butter und andere Fettarten besonders angewiesen ist, sammelt sich so im Laufe des Winters an, bis sich am Purimfest das Sprichwort bewahrheitet: „Wenn man liest die Megilloh, jagt man die Gans aus der Killoh.“

Das Fest des Schmausens und Pokulierens par excellence ist das Purimfest. Die Purimsude wird mit den besten Fischen, Geflügel und Braten besetzt und zu Schlachmonoth werden die schönsten Leckerbissen verschickt. Auf ganz raffinierte Rezepte ist man gekommen, um an diesem Tage die kulinarischen Genüsse

aufs höchste zu steigern und hat sogar Hühner in Mandelmilch gekocht, um so den unerlaubten, aber als besonders schmackhaft berühmten, mit Milch zubereiteten Fleischspeisen möglichst nahezukommen. Als charakteristische Purimspeise können gelten die aus Kuchenteig bereiteten „Kindl“ oder „Hamänner“, die „Hamanstaschen“ und „Malchesbreitl“ (zur Erinnerung an Königin Esther).

Jahraus, jahrein, seit vielen hundert Jahren, haben die Sabbathe, die Feiertage und die Gesetze gestaltend auf die Kochkünste des im jüdisch-traditionellen Sinn geführten Hauses gewirkt und dabei ungefähr die oben geschilderten Formen gebildet. Die Ausführungen, die zum Teil einer Schrift von Prof. Dr. S. Krauß, Wien, „Aus der jüdischen Küche“ entnommen sind, zum Teil eigene gesammelte Erfahrungen wiedergeben, machen keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder wissenschaftliche Exaktheit, sie möchten nur weitere Kreise jüdischer Frauen mit diesen Dingen bekannt machen und so dazu beitragen, daß auch diese Dokumente jüdischer Kultur in dem assimilierenden Leben unserer Zeit nicht in Vergessenheit geraten.

Alphabetisches Register

C

D

E

REZEPTNOTIZEN

Recipe Mrs Cobb

60 gr margarine
2 Eggs
80 gr Sugar
100 gr flour
citrone
1 lb of apricots

Wiener Schnitten

300 gr Butter
80 gr Zucker
½ Stange Vanille
380 gr Mehl

---

180 gr Butter
150 gr Zucker
180 gr Mehl
3 große Eier
½ St. Vanille, [illegible]
25 Minuten Backzeit

REZEPTNOTIZEN

REZEPTNOTIZEN

REZEPTNOTIZEN

REZEPTNOTIZEN

REZEPTNOTIZEN

REZEPTNOTIZEN